

Wang Xufeng

Povestea ceaiului

CORINT

„Se spune adesea despre ceai că este o băutură banală, fără niciun haz, cu alte cuvinte, o băutură de neluat în seamă. În realitate însă, ceaiul este magic, special, aș îndrăzni să afirm chiar că este atotputernic.”

„Tăcut și solitar, cu rădăcinile împlântate în munții nesfârșiți, ceaiul se înalță către văzduh. Cu toate acestea, pare a avea o pricepere nemaipomenită de a se ascunde. Ceaiul crește în locuri ferite, îndărătul altor plante, făcându-se nevăzut printre acestea. Soarele cel nepărtinitor îi înțelege alegerea, luminându-l difuz, iar apa îi oferă factorii esențiali pentru fotosinteză. În mijlocul unui peisaj feeric și prielnic, această plantă cu frunze se acoperă cu muselina străvezie a ceții și doarme în liniște, absorbind chintesența lunii și a soarelui.”

„Frunzele proaspete, culese de pe vârfurile ramurilor la începutul primăverii, sunt coapte la focul nemilos, pierzându-și aspectul încântător și delicat, ca mai apoi să fie depozitate. Ceaiul îndură toate acestea pentru ca, într-o zi, să renască aruncat în apa clocotindă, devenind astfel simbolul reînvierii tuturor plantelor de pe pământ.”

Fragmente din *Povestea ceaiului*



Wang Xufeng

Povestea ceaiului

Wang Xufeng

Povestea ceaiului

Traducere din limba chineză și note de Ana Avram

CORINT BOOKS
2018

Redactare: Alina Bâltâc
Tehnoredactare computerizată: Lorena Ionică
Design copertă: Dan Mihalache
Ilustrație copertă: Shutterstock
Ilustrații interior: Ilustrațiile din această carte, în afară de cele al căror autor este menționat și de cele care sunt materiale istorice, au fost furnizate de autor și au fost alese din *Colecție de fotografii ale ceremoniei ceaiului*, publicată în anul 2013, de editura Zhejiang Renmin Meishu.

茶的故事
THE STORIES OF TEA
by Wang Xufeng
Versiunea originală chineză a fost publicată în 2014 de Zhejiang Photographic Press. Ediția în limba română este publicată prin acord cu Zhejiang Photographic Press, o divizie a Zhejiang Publishing United Group.
B&R Book Program

ISBN 978-606-793-372-7

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
WANG, XUFENG
Povestea ceaiului/Wang Xufeng; trad. din lb. chineză și note de Ana Avram. - București: Corint Books, 2018
ISBN 978-606-793-372-7

I. Avram, Ana (trad.; note)

633.72
394

CUVÂNT-ÎNAINTE

Există nenumărate băuturi pe lume, însă niciuna nu este mai apropiată de om decât ceaiul.

Planta cu frunze atât de simple din care se prepară amintita licoare a apărut cu aproximativ 70–80 de milioane de ani în urmă și a fost descoperită de omenire acum 5 000 de ani. De atunci, ne-a însoțit permanent.

Se spune adesea despre ceai că este o băutură banală, fără niciun haz, cu alte cuvinte, o băutură de neluat în seamă. În realitate însă, ceaiul este magic, special, aș îndrăzni să afirm chiar că este atotputernic.

Cred că nu ne-ar ajunge o viață să depănăm poveștile care i-au fost dedicate, ba nu ne-ar ajunge timpul nici măcar să le ascultăm pe toate. Asta, fiindcă există o legătură strânsă între diversele sale tipuri și întâmplări care au marcat viața oamenilor, fiecare eveniment de acest fel fiind descris prin nenumărate istorioare.

Așadar, poveștile din această carte sunt despre ceai și cei care au știut să îl prețuiască.

Fiecare epocă a avut numeroșii săi împătimiți ai ceaiului. De exemplu, despre Shen nong, care a trăit în Antichitate, legenda spune că încerca zilnic 72 de feluri de ierburi sălbatice, iar când s-a otrăvit, ceaiul i-a salvat viața; în timpul dinastiei Tang, Lu Yu a publicat o serie de studii datorită cărora omenirea a învățat lucruri noi despre această licoare; în secolul al XVII-lea, regina Ecaterina a Marii Britanii, o împătimită a ceaiului, a introdus obiceiul consumării băuturii în țara sa de adopție, unde, de altfel, planta nu era cultivată. În China contemporană, sub îndrumarea agronomului Wu Juenong, ceaiul chinezesc și-a început călătoria modernă. Din Antichitate și până în prezent, nenumărații pasionați de ceai și nesfârșitele lor întâmplări sunt precum frunzulițele infuzate care răspândesc un parfum nepieritor.



China este țara de origine a ceaiului, așadar, în mod firesc, povestea noastră începe aici. Ceaiul reprezintă îmbinarea dintre material și imaterial; este firesc deci ca poveștile care îl au ca protagonist să vorbească despre lucruri cu o profundă încărcătură spirituală. Călătoria în care ne pregătim să pornim începe cu străvechiul arbore de ceai gigant. Unde se sfârșește însă nu știm.

Povestirile din această carte sunt scurte și la obiect și pot fi comparate cu niște mici ferestre prin care privitorul poate admira plantații de ceai ce se întind la nesfârșit, culmi golașe, munți cu stânci însorite și păduri întunecoase, o lume de un verde viu care pare că unește cerul și pământul.

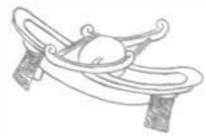
Poveștile pe care le voi depăna în paginile următoare se referă și la marile personalități, care, sub influența spiritului ceaiului, și-au format un mod de a fi și de a gândi curat, integru. Oriunde au mers, acești oameni remarcabili au purtat cu ei puritatea întregului univers și datorită lor, lumea este plină pretutindeni de adevăr, de bunătate și de frumusețe.

Acum haideți să facem un ceai și să începem povestea noastră...

Wang Xufeng

CAPITOLUL 1

STRĂVECHIUL ARBORE DE CEAI



Un mesager al strămoșilor...

Odinioară, pentru a ajunge la locul meu de muncă, adică la Muzeul Național al Ceaiului, aflat în orașul Hangzhou, supranumit „Capitala ceaiului", trebuia să traversez zi de zi o plantație înmiresmată. Străbătând-o, mă simțeam ca și cum aș pluti în mijlocul unor valuri de smarald. Frunze de ceai care purtau povara picăturilor de rouă sclipitoare mi se încolăceau în jurul mijlocului, iar eu întindeam mâna și culegeam acele mici perle de apă.

De-abia mai târziu am aflat că ceaiul care mă însoțea zilnic era doar unul dintre numeroasele soiuri ale acestei plante. Dacă ar fi să judecăm un arbore de ceai după dimensiunea sa, atunci tufele ce se întindeau înaintea ochilor mei ar fi varianta mignonă a unei prințese a arborilor de ceai.

Călătorind din sud-estul până în sud-vestul Chinei, străbătând țara de-a latul, ajungem la „culmile însorite și la pădurile umbroase" despre care povestea maestrul Lu Yu, supranumit înțeleptul ceaiului. Pe măsură ce ne apropiem de locul său de origine, ceaiul ni se înfățișează din ce în ce mai impunător, tânjind către înaltul cerului albastru precum duhurile din basme care se scuturau și își schimbau pe dată înfățișarea.

Dacă vă voi spune că acesta este ceai, unii mă veți privi cu mirare. Veți gândi: Cum este posibil așa ceva? Să fie oare acești uriași în fața cărora îți cade pălăria atunci când ridici capul să îi cuprinzi cu privirea aceiași cu frumusețile cele verzi care stau pitite, cuminți și neștiute de nimeni, în apropierea podețelor de peste apele curgătoare din sudul țării?

Se crede că uriașii arbori de ceai din îndepărtatele păduri virgine sunt strămoșii tuturor arborilor de ceai din lume. În realitate, strămoșii ceaiului sunt și mai bătrâni decât aceștia, am putea spune chiar că sunt mesagerii trimiși de către strămoșii din Antichitate.



Arbori de ceai uriași plantați pe muntele Nannuo.

Încă de la începutul vieții sale, ceaiul a avut această pornire ciudată de a crește ascuns, solitar.

Cu 70-80 de milioane de ani în urmă, planta a supraviețuit selecției naturale, iar în era geologică a cenozoicului, a început să crească în partea de sud a vechiului continent Laurasia[1], în pădurile din regiunile tropicale și subtropicale. Clima toridă și ploile abundente de aici au fost perfecte pentru flora tropicală.

Cu 30 de milioane de ani în urmă, când munții Himalaya s-au ridicat mândri și falnici din adâncurile oceanului, ceaiul, această plantă aproape insignifiantă și-a început netulburata evoluție. Se întâmpla în vremea în care dispăreau dinozaurii.

Tăcut și solitar, cu rădăcinile implântate în munții nesfârșiți, ceaiul se înalță către văzduh. Cu toate acestea, pare a avea o pricepere nemaipomenită de a se ascunde. Planta crește în locuri ferite, îndărătul altor plante, făcându-se nevăzută printre acestea. Soarele cel nepărtinitor îi înțelege alegerea, luminând-o difuz, iar apa îi oferă factorii esențiali pentru fotosinteză. În mijlocul unui peisaj feeric și prielnic, ceaiul se acoperă cu muselina străvezie a ceții și doarme în liniște, absorbind chintesența lunii și a soarelui.

Cu zeci de milioane de ani în urmă, Pământul a fost afectat de numeroase calamități, iar acum două milioane și jumătate de ani, emisfera nordică a fost din nou acoperită de gheață, după cum spune și vorba veche „Cerul și Pământul au fost nemiloși, s-au purtat cu miile de creaturi de parcă erau niște câini de paie"[2]. Milioanele de vieți s-au stins una după alta, iar ceaiul s-a numărat printre victimele acestei catastrofe.

Norocul a făcut însă ca în sud-vestul Chinei, în regiunea formată din actualele provincii Yunnan, Guizhou și Sichuan, dezastrul provocat de natura

[1] Continent ipotetic uriaș, existent în emisfera nordică de la mijlocul paleozoicului, despărțit de Gondwana, din emisfera sudică, prin Marea Tetis. Pe la mijlocul mezozoicului, s-ar fi rupt în două părți, nord-americană și eurasiatică, despărțite prin formarea Oceanului Atlantic (n. red.).

[2] Câinii de paie erau oferiți ca jertfe în cadrul ritualurilor sacrificiale. Aceștia erau aduși cu mare fast, însă, după încheierea ceremoniei, erau aruncați.



Arbori sălbatici din sudul provinciei Sichuan.

dezlănțuită să nu fie atât de însemnat. Acolo, crestele munților se încălecau, înconjurate din toate părțile de ghețari, iar climatul era unul tropical-umed, astfel că pădurile virgine de pe pământul străvechii regiuni Bashu (astăzi provincia Sichuan) au oferit adăpost florei tropicale antice și au dat o nouă șansă la viață arborelui de ceai.

Observând ceaiul în starea sa naturală, pură și nealterată, vom putea descoperi cele mai profunde și subtile aspecte legate de cultura sa.

În sistemul de clasificare a plantelor, arborele de ceai aparține plantelor cu semințe. Mai exact, face parte din familia angiosperme, clasa dicotiledonate, la origine subclasa periant, ordinul *Camellia*, familia *Camellia*, genul *Camellia*. Botanistul suedez Carl Linné a stabilit prima denumire științifică a arborelui de ceai drept *Thea sinensis L*, *sinensis* însemnând în limba latină „China". Acest lucru dovedește că arborele de ceai provine dintr-un tip de plantă *Camellia* și este originar din China.

Natura a cruțat cel mai prielnic loc pentru creșterea ceaiului, pentru ca acest supraviețuitor miraculos al lumii vegetale să poată străbate tunelul timpului, iar, în final, să întâlnească omenirea. Totul pornește de la sursa lucrurilor. Vă invit așadar în locul de baștină al ceaiului, în adâncul pădurilor nesfârșite.

Din perspectivă botanică, plantele de ceai se pot clasifica în tipul arborelui, tipul arbustului sau tipul tufă. Dintre acestea, tipul arborelui este înalt, semeț, cu trunchiul gros și seamănă mult cu străvechiul arbore de ceai sălbatic. Acesta din urmă este o plantă cu o bogată încărcătură culturală și a fost inclus pe lista patrimoniului cultural protejat al Chinei, fiind un important simbol spiritual.

Până în prezent, în China au fost descoperiți arbori uriași de ceai sălbatic în peste 200 de locuri din 10 provincii, cei mai reprezentativi trei dintre ei aflându-se în Yunnan[1]. Primul dintre ei este marele arbore de ceai de pe muntele Nannuo, vechi de peste 800 de ani, cultivat de om. Acesta crește în prefectura Menghai, în regiunea minorității Dai, din ținutul autonom Xishuangbanna. Cel de-al doilea este marele arbore de ceai Bang Wai, vechi de o mie de ani, din cătunul Bang Wai, comuna Fudong, prefectura Lancang, din apropierea orașului Pu'erh, aflat în tranziție de la sălbatic la cultivat. Cel de-al treilea este marele arbore de ceai Bada, în vârsta de 1 700 de ani, care crește în satul Bada, din prefectura Menghai Xishuangbanna, în pădurea virgină din munții Dahei.

Oamenii locului îl numesc cu afecțiune pe cel dintâi „regele arborilor de ceai". Nu se cunoaște care dintre strămoșii noștri a plantat cu mâna lui acest copac în vremurile de demult, însă este știut că obiceiul cultivării arborelui de ceai de către minoritatea Hani, din munții Nannuo, are deja o vechime de 55 de generații.

---

[1] Yunnan este o provincie aflată în sud-vestul Chinei (n. red.).

Dacă veți merge în vizită la Muzeul Național al Ceaiului, primul lucru care vă va atrage privirea imediat ce veți păși în sala dedicată istoriei acestei băuturi va fi o fotografie mare a măreţului „rege al arborilor de ceai". „Regele" este luxuriant și verde, cu alura unui arbore secular, primordial. Judecând după imagine, este, într-adevăr, semeț și impunător. Comparându-l cu arbuștii sau tufele de ceai, nu putem să nu ne întrebăm unde a dispărut delicatețea lor.

„Regele arborilor de ceai" este stingher și mândru, de parcă s-ar ține departe de tumultul lumii, care însă nu îl poate da uitării. Oamenii se închină în fața spiritului veșnic tânăr al copacului-suveran și cu cât este el mai discret și mai nobil, cu atât oamenii sunt parcă mai atrași de măreția lui. Locuitorii țării copacului Fu-Sang[1] au bătut cale lungă pentru a-i da de urmă. Iubitorii de ceai din această țară insulară caută cu fervoare originea oricărui lucru care are legătură cu licoarea lor preferată. Așa au descoperit că originea ceremoniei japoneze a ceaiului, numită *sado*, se află la câțiva mii de kilometri distanță, în pădurile umede și calde ale vecinilor chinezi. Japonezii au învins toate obstacolele și au ajuns în adâncul codrilor, dând ghes curioșilor din toate colțurile lumii să le urmeze exemplu. Astfel, acest arbore secular și-a câștigat faima datorită pelerinajelor, devenind într-un timp foarte scurt o adevărată vedetă în lumea plantelor. Îndrăznesc să spun că nu aceasta a fost intenția străvechiului arbore de ceai. Omenirea, însă, pare să aibă o dorință de venerare înnăscută, chiar și atunci când este vorba despre venerarea unui copac. Mergându-i vestea din om în om, s-au strâns atât de mulți curioși, încât, fără nicio ezitare, Banca Mondială și autoritățile locale au strâns bani și au construit împreună un drum cu o lungime de 824 de metri format din scări.

Pentru cei care își doreau cu ardoare ca acest copac să fie cunoscut în toate colțurile lumii, cu siguranță a fost un lucru bun, însă pentru longeviva noastră vedetă a fost un supliciu. Timpul este necruțător cu toată lumea, iar, la urma urmei, el avea opt secole. Nu se știe din ce motiv, la începutul anilor 1990, copacul s-a îmbolnăvit. Specialiștii au scris numeroase articole în care au analizat problema pe toate fețele, iar copacul a fost consultat în numeroase rânduri de specialiști chinezi și străini. În final, eroul nostru a trecut cu demnitate în rândul venerabililor arbori de ceai deopotrivă virtuoși și prestigioși, care au adus o contribuție uriașă la dezvoltarea culturii ceaiului.

În anul 1993, când Televiziunea Centrală Chineză a filmat „Cultura ceaiului", primul documentar de amploare dedicat acestui subiect generos, mă ocupam de redactarea scenariului, așa că am făcut o prezentare minuțioasă a renumitului arbore uriaș, însă, din caseta video adusă de echipa de producție, am aflat că acesta murise. Chiar cu trei zile înainte ca prietenii mei să vină

[1] Se referă la Japonia.

special pentru a-l vedea, copacul se prăbușise cu un zgomot asurzitor. Văzându-l la pământ, m-am gândit că pieirea lui a fost cauzată de oameni și m-a cuprins o tristețe fără de leac. Inevitabil, numeroșii lui vizitatori aveau câte un mic ritual: se întâmpla des ca oamenii să-l îmbrățișeze, să ia cu ei câte ceva ca suvenir, ba chiar să îi rupă frunzele. Habar n-aveau că frunzulițele erau asemenea firelor de păr de pe capetele strămoșilor noștri. Din nefericire, atenția excesivă l-a făcut pe regele arborilor de ceai să se veștejească.

Trunchiul i s-a prăbușit, însă ramurile i-au crescut iar, din abundență. Cel mai emoționant lucru însă a fost că pe noile crengi a răsărit din nou, în mod miraculos, un ciorchine de flori de ceai. Oare ce mesaj transmit din partea Vieții aceste flori solitare, ce s-au înălțat nestingherite în vârful crengii, cu un aer de indiferență la mărirea și decăderea oferite de lume? Arborele de ceai de pe muntele Nannuo se poate odihni în pace, fiindcă are urmași.

Bătrânul arbore de ceai în vârstă de 800 de ani este cultivat de om, însă arborele de ceai Bada, de pe muntele Dahei, este cu adevărat sălbatic. A început să crească încă din perioada celor Trei Regate și are deja 1 700 de ani, așa că putem spune, pe drept, că este bunicul regelui arborilor de ceai de pe muntele Nannuo. Prietenii mei mi-au povestit că în provincia Yunnan se găsesc mulți astfel de arbori de ceai uriași. O vorbă din bătrâni spune că omul e norocos când trăiește 100 de ani. Când vine vorba de arborele de ceai, se poate afirma fără exagerare că este norocos dacă trăiește 1 000 de ani.

În 1961, când oamenii de-abia l-au descoperit, era cu adevărat un arbore uriaș, de 32,12 metri înălțime, care se înălța spre nori. I se potrivea vorba străveche, cum că vitejii locuiesc în sud-vestul țării. Sau poate fiindcă a crescut atât de înalt, s-a adeverit proverbul chinezesc „Pomul înalt atrage vântul", căci o rafală l-a spulberat aproape de la jumătate, rămânând la 15 metri. Însă copacul încă e semeț și are cel puțin înălțimea unei clădiri de trei etaje. Pe vremuri, localnicii încercau mereu să se urce în el pentru a culege frunze. Potrivit spuselor lui Lu Yu, „în văile și râurile din munții Ba, doi oameni îl cuprindeau cu brațele, îl răpuneau și îl culegeau". Înțeleptul ceaiului vorbește aici despre văile și râurile din munții Ba, însă, de fapt, în trecut, acești arbori de ceai care erau „răpuși și culeși" creșteau peste tot în marile păduri subtropicale din Yunnan. Locuitorii zonelor de graniță purtau la brâu toporiști, se cățărau în arborii de ceai imenși, le tăiau ramurile, iar apoi adunau cu mâna și frecau frunzele în așa fel încât să poată fi fierte și băute. Arborele de ceai de pe muntele Dahei a trăit și el cu siguranță astfel de zile. Astăzi însă lucrurile s-au schimbat: un astfel de arbore de ceai nu numai că aparține patrimoniului național, dar este și o comoară a întregii omeniri. Dacă din el cade o frunză, pe noi, iubitorii de ceai, ne doare sufletul.

La începutul anului 2013, a apărut pe internet o știre, însoțită de fotografii, cum că acest strămoș al ceaiului și-a dat obștescul sfârșit, murind de bătrânețe. A fost o înmormântare veselă, căci localnicii au purtat pe brațe copacul care se prăbușise la pământ cu zgomot și l-au dus la mausoleu, unde oamenii veneau să-l cinstească.

În timpul unei conferințe internaționale organizate la începutul anilor 1990 la templul Famen, am aflat de la Huang Guishu, un celebru specialist al ceaiului, că în Bang Wai, Yunnan, există un arbore uriaș. La vremea respectivă, Huang era directorul Departamentului cultural local al orașului Simao, din Yunnan, astăzi orașul Pu'erh. Dintr-o pură întâmplare, el aflase că în cătunul Bang Wai, comuna Fudong, provincia autonomă Lancang Lahuzu, cineva descoperise arborele de ceai Bang Wei, bătrân de 1 000 de ani, aflat în perioada de tranziție de la sălbatic la cultivat. Acest uriaș a intrigat întreaga comunitate științifică. Astfel, a fost pus la un loc cu regele ceaiului de pe muntele Nannuo și regele ceaiului din Bada, devenind unul dintre cei „trei mari arbori de ceai seculari din lume".

Omenirea a tratat întotdeauna cu prea mare ușurință acele lucruri care se aflau într-o stare de tranziție, probabil pentru că, în aprecierea frumuseții, tânjim întotdeauna după puritate și perfecțiune. Însă, dacă am chibzui mai atent, am înțelege că lumea se bazează pe tranziție pentru a putea progresa. Atunci când tranziția ia o formă intensă, o numim revoluție, iar atunci când capătă o formă moderată, o numim ameliorare. Oare îl putem numi pe primul om care a mâncat crabi drept un revoluționar în domeniul alimentar? Bineînțeles, arborele de ceai este delicat și elegant, nu este amenințător și cu clești, precum un crab, însă trecerea lui de la starea de sălbăticie la cea de plantă cultivată de om poate fi numită o revoluție, un reper important în istoria civilizației frunzelor de ceai.

Bătrânul arbore de ceai din Bang Wei este primul copac în stare de tranziție descoperit din lume și este rezultatul strădaniei locuitorilor văii râului Pu, strămoșii minorității Bulang. Pentru a cinsti acest popor antic, în romanul meu, *Trilogia ceaiului*, am creat intenționat două personaje, locuitori din zona de graniță a provinciei Yunnan: unul dintre ei este bătrânul Bang Wei, un om care mâna caii pe Drumul Mătăsii de Sud[1], iar celălalt, micuțul Bulang, face parte din a patra generație de oameni ai ceaiului și s-a născut în Yunnan, în mijlocul arborilor, în sânul unei minorități iubitoare de ceai.

Lumea ceaiului este una magică, una care ne oferă neîntrerupt surprize, iar în zilele noastre, ne incită cu noi și noi descoperiri. Primul „rege" al arborilor de

[1] Numit și Drumul Ceaiului și al Cailor.

ceai sălbatic din cătunul Qianjia Zhai („Estacada celor o mie de familii") se află în munții Ai Lao, la o altitudine de peste 2 600 de metri. Copacul are o înălțime de 18,5 metri, grosimea coroanei ajunge la 16,35 metri, iar cea a trunchiului la 2,82 metri. Dintre arborii de ceai sălbatic descoperiți până în prezent, el este cel mai mare și cel mai bătrân.

Cătunul Qianjia Zhai are o poziție strategică avantajoasă, în centrul provinciei Yunnan, în munții Ai Lao, pe ruta Ceaiului și a Cailor din Vechiul Drum al Mătăsii. După cum spune o vorbă veche, „Un om care stă de strajă la o barieră ține piept la mii de dușmani", la fel și aceste prăpastii, hăuri și stânci erau un loc ocolit de căpeteniile de trib, conducătorii feudali, marii comercianți, soldați și tâlhari. Acum un secol, prin munți, clopoțeii răsunau neîncetat anunțând trecerea caravanelor de cai cu mărfuri. În vremuri prospere, pe aici își croiau drum în fiecare zi peste 800 de cai și asini și peste 1 000 de negustori. Nesfârșitele caravane cărau către sud-vestul țării materiale textile, mătase, tutun pentru pipe și felurite alte mărfuri și aduceau înapoi tutun străin, sare de masă, frunze de ceai și blănuri de animale sălbatice. În aceste păduri nemărginite trăiau bărbații din topor ai minorității Yi, femeile delicate, cu flori la brâu, ale etniei Dai, neînfricata minoritate Hani și etnia Wa cea fanatică. Sentimentele lor nu vor piere niciodată, iar poveștile emoționante și visurile lor ascunse au fost lăsate pentru totdeauna în codrii cu frunze veșnic verzi, pe care nu îi poți cuprinde cu privirea.

Pe acest drum antic, în satul Qianjia Zhai, aflat în nord-estul regiunii autonome Zhen Yuan, se află un sit arheologic misterios și o anume trecătoare construită din lespezi. Legenda spune că în timpul dinastiei Qing, ca să se adăpostească din calea războiului, oamenii s-au mutat cu mic, cu mare în pădurea cea vastă din munții Ai Lao, unde și-au construit case. Aici au locuit pe vremuri mii de familii, de unde și numele „Estacada celor 1 000 de familii". Astăzi, dacă mergem la ruinele acelor locuințe, vom vedea că au mai rămas doar case dărăpănate, tocile, vase din piatră, fortărețe pentru tunuri și ziduri de cetate. Copacii seculari din interiorul zidurilor incomplete își înalță ramurile către cer, iar plantele agățătoare de jad se încolăcesc pretutindeni, împreunându-și destinul cu cel al munților Ai Lao.

La aproximativ doi kilometri de nordul sitului arheologic, în interiorul pădurii virgine dese, poate fi admirat un grup de arbori de ceai seculari, care cresc pe o întindere de mii de kilometri pătrați. Aceasta este cea mai nealterată și complexă biocenoză descoperită până acum, cu cea mai mare suprafață, în care planta predominantă este arborele de ceai. Copacul considerat a fi cel mai vechi arbore de ceai sălbatic se înalță falnic și drept printre ceilalți.



Arbori de ceai uriasi din satul Qianjia, regiunea Zhen Yuan, provincia Yunnan.

Qianjia Zhai, această vastă întindere de arbori de ceai seculari, a fost descoperită de-abia în secolul al XX-lea, în anii 1970, când mai multe organizații guvernamentale au venit să facă studii pentru lucrările de irigații, însă oamenii de rând care locuiau în apropiere știau de foarte mult timp de existența ei. În primăvara anului 1991, doi locuitori ai satului Dahei Qingshe, frații Luo Zhongjia și Luo Zhongsheng, au descoperit în vechiul sat „Estacada celor 1 000 de familii" un copac uriaș, un „rege" al arborilor de ceai sălbatic. A fost o întâmplare care a stârnit mare vâlvă. În toamna anului 1996, în regiunea Zhen Yuan s-a ținut „Conferința pentru examinarea și studierea arborilor de ceai seculari din aria naturală protejată de stat din satul «Estacada celor 1 000 de familii», muntele Ai Lao, prefectura Zhen Yuan, provincia Yunnan", la care s-au studiat informații precum latitudinea la care cresc arborii de ceai seculari din satul „Estacada celor 1 000 de familii", altitudinea, gradul de umiditate, temperatura atmosferică, dar și multe alte date, specialiștii ajungând la concluzia că vârsta arborilor de ceai seculari de aici este de aproximativ 2 700 de ani. Aceștia au numit arborele descoperit de frații Luo „primul dintre cele 1 000 de familii", iar un alt arbore de ceai sălbatic secular, care stă aplecat deasupra unei căderi de apă din Dahei și are aproximativ 2 500 de ani a fost numit „cel de-al doilea dintre cele 1 000 de familii".

2 700 de ani înseamnă că în secolul al VII-lea î.H., pe vremea când ducii Huan, din statul Qi, și Wen, din statul Jin, regele Zhuang, din statul Chu, și alții din cei „Cinci hegemoni din perioada Primăverii și a Toamnei" s-au succedat la stăpânirea Câmpiei Centrale, acest arbore deja răsărise din pământ, în toată semeția lui, independent, detașându-se de tumultul lumii.

La începutul anului 2001, „primul rege" al arborilor de ceai seculari din satul „Estacada celor 1 000 de familii", în vârstă de 2 700 de ani, a intrat în Cartea Recordurilor Mondiale Guinness, filiala Shanghai, cu titlul de „Cel mai vechi arbore de ceai". În același an, în luna aprilie, specialiști, academicieni și oameni de știință din China și din străinătate au organizat o ceremonie de inaugurare a monumentului comemorativ cu inscripția „Regele ceaiului, fără rival în întreaga lume", chiar sub bătrânul arbore.

Cea mai mare biocenoză de arbori de ceai sălbatic din lume, din Zhen Yuan, satul „Estacada celor 1 000 de familii", și cel mai vechi arbore de ceai sălbatic, numit și „regele arborilor de ceai", sunt „fosile vii" ale arborilor de ceai seculari și au o deosebită valoare pentru cercetările științifice legate de locul de origine al arborelui de ceai, biocenoza arborilor de ceai, ereditatea diversă a arborelui de ceai, resursele arborilor de ceai etc, fiind studiate cu interes de oameni de știință din domeniul ecologiei și botaniști chinezi și străini. Numele

prestigiosului rege al arborilor de ceai sălbatic din satul „Estacada celor 1 000 de familii" s-a răspândit de atunci în întreaga lume.

Marele arbore de ceai secular a ieșit la iveală din adâncurile junglei, înfruntând ploaia, vântul, capriciile vremii și felurite alte obstacole, pentru a purta mai departe moștenirea strămoșilor, ceea ce l-a înnobilat pentru totdeauna și i-a adus glorie veșnică, transformându-l într-un arbore de esență specială, ce se bucură astăzi de un renume ieșit din comun. Acum, când văd frunzele de smarald plutind în paharul de porțelan chinezesc alb-albastru, îmi amintesc de arborii de ceai uriași din locuri îndepărtate, iar gândul mă poartă și la acei strămoși care i-au descoperit.

CAPITOLUL 2

CEL DINTÂI CONTACT



Omenirea descoperă ceaiul...

De ce se crede că primul care a descoperit ceaiul a fost Shen nong, zeul agriculturii? Motivul este foarte simplu: acest lucru este consemnat în scrierile clasice chinezești din Antichitate. În primul tratat despre ceai din lume, *Cartea sacră a ceaiului*, scris de Lu Yu, se spune că „ceaiul de băut ne-a fost dat de Shen nong, zeul agriculturii". Cu alte cuvinte, consumarea ceaiului ca băutură i se datorează. Cercetătorii din diferite epoci care au studiat istoria ceaiul se bazează pe această consemnare care dovedește că descoperirea arborelui de ceai s-a făcut încă din Antichitate, în vremea lui Shen nong, adică acum 5 000 de ani.

Shen nong este un personaj legendar foarte îndrăgit de chinezi, iar curioșii își pot face o idee despre înfățișarea lui semeață privind ilustrațiile cărților clasice. Atunci când la Muzeul Ceaiului din China a fost amenajată o sală dedicată istoriei ceaiului, aceasta a fost decorată și cu chipul al lui Shen nong. Nu se știe cine și când a realizat acest portret gravat în lemn, în care zeul este înfățișat drept un bărbat de vârstă mijlocie, cu sprâncene groase și păr bogat, cu trupul acoperit de o rogojină din împletitură de paie și o piele de animal, cu creștetul capului pleșuv, din care se ivesc două coarne, despre care se spune că sunt coarne de vită. Cu alte cuvinte, Shen nong este descris ca având cap de vită și trup de om.

Privind cu atenție, se observă că lui Shen nong nu i se deslușesc dinții din față, poartă pe ambele brațe plante, frunze și ramuri, iar pe cele din mâna dreaptă le duce către buze. Încă din vechime se spune că ceea ce mesteca Shen nong erau chiar frunze de ceai.

Dar ce fel de om era acest Shen nong? În prefața operei *Cartea sacră a ceaiului*, Lu Yu notează: „Erau trei împărați, printre care și Yan Di, zeul agricultor".

„Împărații" la care face referire autorul erau personaje istorice legendare, considerate divinități, și ocupau un loc de seamă în legende și în scrierile istorice. Numele lor nu sunt identice, însă, în toate versiunile. În unele dintre opere, cei trei erau: Fuxi, zeul vânător, Nuwa, creatoarea oamenilor[1], și Shen nong, zeul agriculturii. În altele, cei trei erau Sui-ren, cel care a descoperit focul, Fuxi și Shen nong. O altă clasificare îi cuprindea pe Fuxi, Shen nong și pe Zhu Rong, zeul focului, pentru ca, dintr-o alta, să facă parte Fuxi, Shen nong și împăratul Galben. Dintre toate acestea, ultimul grup s-a bucurat de cea mai mare popularitate și influență. Așadar, Fuxi, Shen nong și împăratul Galben au rămas în istorie drept cei trei împărați iluștri din societatea antică a Chinei.

Se impune o observație: indiferent de structura grupului celor trei împărați, Shen nong apare de fiecare dată, statutul lui fiind de neclintit.

Shen nong era numit și Yan Di. Caracterul yan (炎) este cel întâlnit în expresia „urmașii lui Yan și ai împăratului Galben"[2]. Caracterul yan (炎) duce cu gândul la foc și la strălucire, așadar, în legendele chinezești din Antichitate, Shen nong a fost considerat și zeul soarelui.

Legenda spune că acum mult timp, cu peste 5 500, ba chiar 6 000 de ani în urmă, Shen nong s-a născut în orașul Baoji, aflat undeva pe valea râului Jiang, pe locul actualei provincii Shanxi. Numele lui era Jiang, un nume de familie nobil. La fel ca în cazul mai tuturor personajelor mitologice, împrejurările nașterii și ale copilăriei lui au fost diferite de cele ale oamenilor de rând. Pe mama acestuia o chema Niu-deng și era fiica Nuwei. Odată, pe când se plimba, tânăra femeie a găsit o șopârlă uriașă și a fost cuprinsă de o bucurie fără margini. La scurt timp după aceasta, Niu-deng a rămas grea și l-a născut pe Shen nong. Prin orânduiala aceasta, Shen nong a devenit nepotul Nuwei, creatoarea oamenilor, iar Nuwa a devenit bunica lui Shen nong.

Dar cine este tatăl lui Shen nong? În *Însemnări despre cei trei împărați*, Gang Jian consemnează că „regele Tian long s-a căsătorit cu femei din tribul You Jiao, iar lui Niu-deng, una dintre concubinele sale, i s-a arătat un dragon în vis, a rămas grea și l-a născut pe Yan Di". Acest Tian long era, în perioada societății primitive, conducătorul unui trib din regiunea Youxiong, numit de generațiile următoare Regatul Urșilor. Legenda spune că el s-a căsătorit cu două surori, sora cea mică l-a născut pe împăratul Galben, iar sora cea mare, Niu-deng, a rămas grea și l-a născut pe Yan Di, căruia i-a pus și numele de

[1] Creatoarea oamenilor în mitologia chineză, despre care se spune că a peticit cu bolovani găurile din cer, făcute în timpul unei confruntări dintre Gong Gong, zeul apei, și Zhu Rong, zeul focului.

[2] Este vorba de poporul chinez.

Yu Wang. La doar trei zile, pruncul știa să vorbească, la cinci zile putea să meargă, la șapte zile i-au dat toți dinții, iar la vârsta de trei ani avea cunoștințe de bază despre cultivarea plantelor. Așadar, Shen nong ar fi fost un copil-minune, care, încă de mic, avea idealuri mărețe. Se mai spune însă și că era hidos, avea cap de vită și corp omenesc. Ba unde mai pui că era și iute la mânie, de aceea Tian long nu l-a prea îndrăgit și i-a trimis pe el și pe mama lui pe malul râului Jiang. După ce a mai crescut, Yan Di ar fi împrumutat numele apei curgătoare.

Împrejurările nașterii lui Shen nong au fost ieșite din comun, ca de altfel toată viața acestuia. Când a ajuns la maturitate, avea doi metri și jumătate înălțime, o înfățișare falnică și niște buze mari. I se spunea și Yan Di și era o căpetenie legendară a triburilor din Antichitate. Potrivit tradiției chineze, a fost cel care a descoperit plantele medicinale și agricultura.

La acea vreme, omenirea intrase deja în epoca de aur a neoliticului, iar păstoritul și creșterea animalelor se dezvoltau treptat. Shen nong este un reprezentant al colectivității oamenilor din Antichitate, însă, înainte de toate, el a fost inventatorul agriculturii. În cea de-a opta baladă din *Cartea schimbărilor*, se spune că „nu erau vase pentru păstrarea ofrandelor, iar Shen nong le-a făcut, a mai cioplit și un plug din lemn, a cioplit din lemn furci și sape ascuțite, și i-a învățat pe oameni cum să le folosească, ele erau de mare ajutor și aveau multe întrebuințări". Acest pasaj se referă la faptul că Shen nong a inventat uneltele pentru agricultură și i-a învățat pe oameni cum să cultive diferite plante.

Pe de altă parte, Shen nong a fost părintele leacurilor medicinale, care aveau la bază ceaiurile, asociate dintotdeauna cu plantele binefăcătoare. De altfel, potrivit tradiției, ceaiul este unul dintre cele „o sută de medicamente".

Legenda care spune că Shen nong a încercat „o sută de ierburi" a apărut din timpuri imemoriale și încă mai circulă, fiind și cea căreia zeul îi datorează supranumele de „părintele medicamentelor".

În opera *Însemnări istorice. Adăugiri la analele celor trei regi*, se scrie că „Shen nong a inventat lumânările pentru ceremoniile sacrificiale și, cu o bardă din hematit, secera sute de plante și pomi, pentru a descoperi leacuri medicinale". În *Însemnări din timpul dinastiei Han de Apus. Îndreptar pentru rânduirea socială*, este consemnat că „Shen nong încerca felurite ierburi și numai într-o zi întâlnea zeci de plante otrăvitoare". În cartea *În căutarea fantasticului*, istoricul Gan Bao scrie că: „Shen nong tăia sute de ierburi cu barda lui din hematit, ca să le afle proprietățile purificatoare, de reglare a temperaturii corpului, de îndepărtare a mirosurilor urâte, și ca să sădească sute de cereale". În volumul *Întâmplări neobișnuite*, se spune că „în orașul Taiyuan, pe Dealul Căldării

magice, se află vasul în care Shen nong prepara licorile medicinale. Muntele Chengyang este locul de unde acesta culegea plantele binefăcătoare". Pe vremuri, pentru a-i cinsti memoria, farmaciile agățau pe perete portretul lui, ce-l înfățișa drept un bărbat zâmbitor, cu sprâncene groase și ochi mari, cu mijlocul încins cu frunze de copaci, purtând în brațe ierburi.



Portretul lui Shen nong.

În toate însemnările istorice se spune că Shen nong s-a intoxicat încercând cele o sută de leacuri, în urma acestor încercări învățând cum să folosească ierburile medicinale pentru a elimina otrava din corp. În nicio consemnare însă nu se scrie că zeul s-a otrăvit încercând cele o sută de ierburi medicinale și că și-a salvat viața bând ceai. Atunci, de ce înțeleptul Lu Yu îl amintește drept cel care a luat contact primul cu planta miraculoasă? Explicațiile generațiilor ulterioare au fost că Lu Yu a dedus din consemnările înaintașilor referitoare la Shen nong că acesta ar fi descoperit ceaiul. Ar mai fi un motiv: cu siguranță, Lu Yu a auzit multe povestiri din popor despre cum Shen nong, încercând cele o sută de ierburi, a întâlnit ceaiul, și din această cauză l-a consemnat în *Cartea sacră a ceaiului* drept descoperitorul plantei și al băuturii reconfortante preparate din aceasta.

Să vedem acum ce povești și legende există, de fapt, despre legendarul Shen nong.

Într-una dintre povești se spune că, într-o zi, pe când Shen nong culegea flori exotice și ierburi sălbatice, a dat peste o plantă cu frunze și, gustând-o, pe loc i s-au uscat gura și limba, l-a cuprins amețeala și i s-a înnegurat privirea. A pus jos traista cu leacuri, și-a sprijinit spatele de un copac mare și și-a întins trupul ca să se odihnească. O boare de vânt l-a împresurat, aducând cu ea o mireasmă proaspătă și parfumată, însă nu putea desluși de unde venea acest parfum. A ridicat puțin capul, dar a văzut doar câteva frunze care se desprinseseră din pom și pluteau în aer. Mânat de curiozitate, și-a întins mâna numaidecât și a luat o frunză, a vârât-o în gură și a început să o mestece încet. Deși era amară la gust, era răcoritoare, avea o aromă delicată și i-a lăsat în

gură un gust dulceag. Shen nong a mestecat ce a mestecat și pe dată a simțit că gura i s-a umezit la loc, s-a înviorat și și-a revenit în simțiri, amețeala i-a dispărut, iar starea de rău i-a trecut ușor, ușor. Lucrul ăsta l-a mirat din cale afară, așa că a strâns câteva frunze ca să le cerceteze. Așa a descoperit că forma, nervurile și marginile frunzelor erau foarte diferite de cele ale plantelor obișnuite. Conștiincios, Shen nong a adunat apoi mugurași, frunze și flori de ceai, le-a adus cu sine acasă și a încercat să fiarbă din ele o băutură. Rezultatul a fost, după cum ne putem închipui, unul neobișnuit. Shen nong a numit arborele pe care îl descoperise „ceai", aceasta fiind cea mai timpurie menționare a plantei la care ne referim.

O altă poveste spune că Shen nong s-a născut cu abdomenul de cristal, iar din afară puteai vedea cum mâncarea îi circula prin corp. Odată, pe când încerca felurite plante medicinale, a găsit din întâmplare o frunză de ceai. După ce a mestecat-o, a observat cu uimire cum aceasta îi curăța și ușura măruntaiele, înlăturând toate toxinele. Așadar, Shen nong a numit planta *tza* (擦, a curăța), care, mai târziu, s-a transformat în *cha* (茶, ceai). Iată, potrivit poveștii, originea cuvântului ceai (茶, *cha*).

Cea de-a treia legendă spune că, atunci când mergea să încerce ierburi, Shen nong obișnuia să ia cu el un șoarece-cerb, care îl ajuta să descopere proprietățile medicinale ale plantelor. Într-una din zile, șoarecele-cerb a mâncat semințe de croton și pe dată l-a cuprins o pântecăraie care nu se mai oprea. Shen nong l-a așezat să se odihnească sub un copac cu frunze verzi, iar, după o noapte, bolnavul s-a refăcut ca prin minune. Acesta băuse roua care picurase din copacul cu frunze de smarald și, astfel, s-a vindecat. Shen nong a cules câteva frunze din copacul cu pricina și le-a mestecat. Pe loc a simțit că mintea-i e foarte limpede, iar frunzele, care aveau un gust dulce și delicat, i-au stins setea. De atunci încolo, Shen nong i-a învățat pe oameni cum să planteze copacul acesta, care este chiar arborele de ceai din zilele noastre. În pădurea Shennong Jia din China încă mai circulă o astfel de baladă referitoare la povestea ceaiului:

> Arborele de ceai a fost pentru întâia oară sădit de Shen nong,
> Printre frunze înfloresc ciorchini, chiorchini de floricele albe.
> Când sunt plantați, înfruntă norii și ceața,
> Și nu le e teamă de vânt și de ploaie,
> Ceaiul din mugurași de ceai purifică,
> Și este iubit de toată lumea, în toate casele.

Cea de-a patra poveste arată că, pe când Shen nong fierbea apă la pirostrii, afară, din tufișurile din apropiere a picat o frunză în apa clocotindă și a stăruit acolo ceva timp. Shen nong a băgat de seamă că frunza din apă răspândea un

miros plăcut, așa că a hotărât să încerce această mixtură caldă. Nu mică i-a fost mirarea când a descoperit de cât de gustoasă era. Așa a apărut cea mai populară băutură din lume, ceaiul.

Se mai spune și că, atunci când trata bolile oamenilor, Shen nong nu numai că se cățăra de unul singur pe coamele cele mai înalte în căutare de plante medicinale, pe care le fierbea și din care făcea decoct, ci le și încerca pe el însuși, pentru a le studia calitățile. Într-o bună zi, Shen nong a adunat un braț mare de ierburi, le-a împărțit în grămăjoare, după proprietățile deja știute de el, și-a așezat pirostriile și oalele lângă trunchiul unui copac mare și a aprins focul ca să fiarbă apă. Când apa a dat în clocot, Shen nong a îndepărtat capacul și s-a întors cu spatele pentru a lua niște plante, fără să bage de seama că în vas căzuseră câteva frunze. Pe dată a simțit o mireasmă plăcută. Curios, s-a apropiat de oală și a observat cum culoarea fierturii devenea treptat de un verde-gălbui. Ba mai mult, pe măsură ce aburii se ridicau în văzduh, parfumul se răspândea încetișor pretutindeni. Cu un polonic, a scos puțină zeamă să guste și i s-a părut că licoarea avea un gust amar și un parfum stăruitor. După ce a băut mai mult, i-a rămas în gură o aromă dulceagă și răcoritoare, nu-și mai simțea gura uscată, s-a înviorat, mintea îi era foarte limpede și se simțea tare voios. A scos din oală o frunză și a observat-o cu mare atenție. Cum i s-a părut că niciun arbore din împrejurimi nu avea frunze precum cea la care se uita el, a cugetat: „Cu siguranță divinitatea s-a gândit că îmi e tare greu să adun ierburi vindecătoare, așa că mi-a oferit în dar o frunză de jad ca să ajut toate creaturile pământului". De atunci, Shen nong a continuat să cerceteze proprietățile medicinale ale acelei frunze și a cutreierat munții și pădurile din apropiere în căutarea arbustului din care se desprinsese. Într-o bună zi, într-o vale muntoasă, Shen nong a descoperit câțiva arbuști de ceai sălbatic, ale căror frunzele erau identice cu cele care căzuseră în oală. A cules câteva, le-a fiert și a constat că zeama obținută era tot de un galben-verzui, iar gustul băuturii era asemănător. Într-adevăr, acea licoare era răcoritoare, umezea gura, înviora și limpezea mintea, ajuta la micțiune, detoxifica și avea multe alte beneficii. Astfel, printre cele o sută de ierburi, Shen nong a considerat că ceaiul este un medicament miraculos pentru menținerea sănătății. Se spune că ceea ce a descoperit Shen nong la vremea aceea sunt chiar frunzele de ceai din zilele noastre.

În ultimii ani, în lumea cercetătorilor circulă o vorbă: „Shen nong încerca sute de ierburi și zilnic întâlnea 72 de otrăvuri, de care se curăța cu ajutorul ceaiului". Se spune că ideea a fost împrumutată din lucrarea *Tratat de botanică al lui Shen nong*, care îi este atribuită în mod fals personajului legendar. Însă, la o analiză pe text, se poate descoperi că această consemnare nu apare în nicio

ediție a amintitului tratat. Așadar, presupusa originea a frazei nu a fost încă dovedită prin izvoare scrise sau descoperiri arheologice.

În realitate, Shen nong a fost un personaj mitologic, simbol al primei întâlniri dintre omenire și ceai. Deși în legendele generațiilor ulterioare a fost prezentat drept un personaj viu, animat, cu trup de vită și chip de om, care avea pe creștet coarne și căruia nu i se deslușeau dinții din față, acesta era, de fapt, un simplu bărbat despre care nu s-a demonstrat că ar fi fost căpetenie de trib. Ulterior, cercetătorii au ajuns la concluzia că poate era un simbol colectiv al căpeteniilor de trib sau poate că era chiar numele unui trib, iar mai apoi, generațiile ulterioare au țesut povești pe seama lui. Indiferent câte neclarități ar exista, un lucru este sigur: în pădurile virgine din sud-vestul Chinei crește o plantă veșnic verde. Aceasta este arborele de ceai, vechi de 70–80 de milioane de ani. Pentru a putea face diferența între plantele comestibile și cele otrăvitoare, căpeteniile de trib și vracii din societatea primitivă încercau singuri sute de ierburi și astfel au descoperit că ceaiul îndepărtează otrava. Aceste fapte corespund realității de la acea vreme și au și o oarecare bază științifică.

Cât despre legendele despre Shen nong, ele reflectă evoluția societății chineze primitive, de la adunări, vânătoare, pescuit și până la cultivarea plantelor. Societatea acelei epoci era societatea clanurilor matriarhale din Antichitate, când femeile erau capul familiei. Între căpeteniile de triburi și vracii din societatea matriarhală, cu siguranță ele aveau un rol decisiv. Dacă îl privim pe Shen nong drept un personaj-simbol al căpeteniilor de trib de la vremea aceea, atunci acest lider bărbat înglobează caracteristicile multor șefi de trib, inclusiv de sex feminin. Ba putem merge mai departe și să deducem că acel Shen nong era, de fapt, o femeie.

Nu este deloc hazardat să ne gândim că această frunză verde, străină, necunoscută, care nu fusese niciodată consumată, cu siguranță a trecut prin numeroase experimente și încercări până a devenit leac medicinal și aliment. Cu siguranță, au fost mulți cei care s-au implicat și au contribuit la aceasta, inclusiv personaje influente din istorie. Putem să ne imaginăm cum o oarecare conducătoare de trib ședea la vatră și gusta ceaiul împreună cu o altă femeie, ajutor de-al ei. Tabloul este asemănător cu cel din romanul *Visul din Pavilionul Roșu*, în care femeile din familiile Rong și Ning stau în jurul mamei Jia și discută chestiunile importante ale clanului din care fac parte. Bărbații stau deoparte, în lături, așteptând poruncile femeilor. Așa că iată un prim verdict: descoperirea ceaiului în China și utilizarea lui își au originea în societatea primitivă a clanurilor familiale matriarhale, iar femeile au luat parte la primul contact dintre omenire și ceai, ba chiar au avut un rol decisiv.

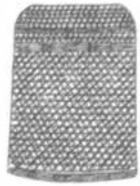
Numeroasele proprietăți ale ceaiului au răspuns nevoilor medicale ale strămoșilor. Datorită aromei și efectelor sale farmaceutice, putea fi consumat zilnic ca aliment de menținere a sănătății. Între sutele de plante, ceaiul ocupa un loc deosebit de însemnat. Atunci când povestesc despre evoluția culturii Chinei, oamenii îi atribuie lui Shen nong originea oricărui lucru ce are legătură cu agricultura sau plantele.

Deși, până în prezent, încă nu am descoperit în *Tratatul de botanică al lui Shen nong* referirile istorice la „proprietățile ceaiului de a îndepărta otrava", cred că se poate accepta ideea că legătura inițială dintre ceai și om era aceea de medicament-pacient. Aceasta dovedește că primul contact apropiat al omenirii cu ceaiul a început cu salvarea și perpetuarea vieții omenești cu ajutorul amintitei băuturi.

Civilizația chineză a luat naștere în sălbăticiile nesfârșite, iar agricultura este baza culturii tradiționale și a simțămintelor poporului chinez. O plantă dintre milioanele de alte plante ce trăiesc pe acest pământ uriaș, ceaiul era atât de îndrăgit de strămoșii noștri datorită specificului său agricol. Istoria l-a ales pe acest strămoș legendar să fie primul care a descoperit ceaiul. Shen nong a inițiat primul contact al omenirii cu ceaiul și nu este oare această pereche complementară cea mai minunată legendă?

CAPITOLUL 3

O ÎNTÂMPLARE NEAȘTEPTATĂ...



Ceaiul sub pana măiastră a cărturarilor

Când a început, de fapt, omenirea să bea ceai cu adevărat? Licoarea a devenit populară între anii 770 î.H. și 220 d.H., o perioadă ce cuprinde dinastiile Primăverii și a Toamnei, perioada Regatelor combatante, iar, mai apoi, dinastiile Qin și Han. În cei aproape 1 000 de ani, privind din perspectiva sistemului politic, China a trecut de la sclavagism la feudalism, iar din perspectivă culturală, de la perioada celor „100 de școli de gândire" care își disputau supremația la venerarea confucianismului și respingerea celorlalte învățături. În acest răstimp, dinastiile s-au succedat, au fost în ascensiune și au decăzut, în țară au avut loc răscoale violente, iar oamenii de rând nu știau ce le va aduce ziua de mâine. În rândul celor care duceau o viață degradantă au avut loc numeroase revoluții spirituale. Oamenii au descoperit că nu doar alcoolul alungă tristețile, iar ceaiul, ca băutură, a pătruns pe nesimțite în societatea acelor vremuri. Momentul reprezintă începutul prosperității producătorilor de ceai și al unei culturi chineze a amintitei licori. Încă din faza sa inițială, miraculoasa băutură verde, ceaiul, a cucerit cel mai înalt punct al spiritualității omenirii.

În perioada dinastiilor Primăverii și Toamnei, cuvântul „ceai" apare în *Clasica poemelor* de șapte ori, însă cu sensuri diferite. Acesta poate fi înțeles drept „frunză de lăptucă", „stuf" sau „ceai". În poemul „Vântul văilor", din colecția *Cântece populare din regatul Bei*, există un vers bine-cunoscut, „Cine a zis că pelinul e amar, când el e dulce ca traista-ciobanului?", utilizat des pentru a descrie ceaiul, însă acest „pelin" nu este neapărat ceai. În Antichitate, hrana oamenilor era formată în principal din frunzele arborilor, ierburi și fructe sălbatice. De asemenea, se practica o formă primitivă de vânătoare pentru procurarea cărnii. Este foarte probabil ca și mugurașii fragezi din arborele de ceai să fi devenit pe nesimțite una dintre principalele surse de hrană a oamenilor. Și în prezent, grupul etnic Jinuo, din provincia chineză Yunnan, și-a păstrat străvechiul obicei

de a consuma ceaiul ca aliment în diverse preparate, „salata de ceai" fiind un fel de mâncare gătit și, se poate spune, o fosilă vie a istoriei consumării frunzelor de ceai de către strămoși.

De asemenea, este posibil ca oamenii din perioada în care a fost scrisă *Clasica poemelor* să fi introdus ceaiul în alimentație.



„Salata de ceai" a etniei Jinuo.

Dintr-o sursă istorică antică, am dedus că, în timpul dinastiilor Primăverii și a Toamnei ceaiul era deja consumat ca un simbol al virtuții morale. Din „Povestea lui Yanzi din vremea dinastiei Primăverii și a Toamnei", cititorul află că, atunci când a condus statul vasal Qi, Yan Ying a introdus cu strictețe un regim frugal; el însuși mânca orez simplu, iar în afară de vreo câteva feluri de mâncare pe bază de carne, toate celelalte erau mâncăruri din „frunze fragede". Aici, frunzele fragede au sensul de preparat din frunze de ceai.

Yan Ying era un renumit filozof, politician și diplomat din perioada Primăverii și a Toamnei. Mențiunea despre acest personaj și ceai din „Povestea lui Yanzi din vremea dinastiei Primăverii și a Toamnei" reprezintă cea mai timpurie consemnare din scrierile istorice chineze privind consumarea ceaiului ca aliment. De asemenea, este și cea mai timpurie scriere istorică care asociază ceaiul cu un caracter cinstit și modest.

Studiile oamenilor de știință au arătat însă că acele „frunze fragede de ceai" din literatură sunt, de fapt, mușchi de pădure. S-a făcut nenumărate cercetări, însă nici acum nu putem ști cu certitudine dacă oamenii din perioada Primăverii și a Toamnei consumau ceaiul ca pe un aliment sau ca pe o băutură.

Învățații din diferite dinastii au ajuns, totuși, la concluzia că obiceiul chinezilor de a consuma ceai a apărut prima dată în vremea Primăverii și a Toamnei, în regiunea Bashu. Unii specialiști consideră chiar că tradiția a fost adusă din Bashu în valea fluviului Chang Jiang de către locuitorii statului Qin în perioada Regatelor combatante, când, din pricina războaielor, erau siliți să emigreze. La început, acesta a fost cel mai important și mai profund mijloc de răspândire a ceaiului, lucru care ne dă de gândit. În mod surprinzător, o astfel de băutură pașnică a devenit cunoscută prin intermediul războaielor sângeroase. Când nu luptau cu armele și săbiile lor reci, soldații făceau un foc de tabără, sub luna plină înghețată. În spatele lor se întrezăreau leșurile și oasele albe, iar ei erau mânjiți de sânge din cap până-n picioare. Ce le-ar mai fi putut alina sufletul și trupul? Ceaiul! Fiind un aliment cald și, în plus, având și un gust bun, specific plantelor pentru menținerea sănătății, fără-ndoială că, în

astfel de clipe, era cel mai potrivit întăritor pentru suflet. Iată că în lumina aceasta, fenomenul răspândirii, prin intermediul războiului, a obiceiului consumării ceaiului, care îi face pe oameni să fie pașnici, corespunde logicii vieții.



Parte din tabloul „Infuzarea ceaiului" de Ding Yunpeng.

De-a lungul dinastiilor, pe parcursul formării și dezvoltării numeroaselor curente, literații au avut întotdeauna rolul de cronicari și participanți la istorie. Din scrierile lor, se poate afla că în intervalul dintre cele două dinastii Han de Răsărit și de Apus, ceaiul se îndrepta spre o perioadă de prosperitate, iar frunzele de ceai deveniseră un produs comercial. Yang Xiong, învățat din vremea dinastiei Han de Răsărit și poet de rapsodii *cifu*[1], scria în renumita sa lucrare, *Dicționar de dialecte*: „Oamenii din sud-vestul Chinei, din statul Shu, numesc pelinul «sha» (ceai)". În plus, legenda spune că ducele Zhou Gongdan a compus *Er Ya – Enciclopedia ierburilor*, în care a strecurat următoarea descriere: „ceaiul, amar ca pelinul". Și primul dicționar de caractere chinezești cuprinde caracterul „ceai", ceea ce arată importanța amintitei băuturi în viața oamenilor de la acea vreme.

În timpul dinastiei Han de Apus, proprietățile medicinale ale ceaiului au fost consemnate cu rigurozitate în *Dicționarul medical* al lui Sima Xiangru, poet de rapsodii *cifu*. În lucrarea menționată sunt înregistrate aproximativ 20 de feluri de plante medicinale, printre care ciuguliturile adunate de cioară, campanula, arbustul *Daphne genkwa*, podbalul, bulbul de *Fritillaria* (sau Coroana Imperiala a Paștelui), scoarța de copac, betelul, ciuperca *Poria cocos*, bujorul chinezesc, floarea de *Osmanthus*, rădăcina de maral, ganoderma, *Thea sinesis* (荈诧, „chuan cha"), vița sălbatică *Ampelopsis*, angelica siberiană, obligeana, sarea Glauber, piperul, cornul japonez, dintre care „chuan cha" era chiar ceaiul. Datorită acestor două caractere chinezești, Lu Yu, înțeleptul ceaiului din vremea dinastiei Tang, a ales să introducă în *Cartea sacră a ceaiului* și *Dicționarul medical* al lui Sima Xiangru, acest lucru arătând semnificația deosebită pe care o avea rolul farmaceutic al ceaiului în timpul dinastiei Han.

[1] Gen literar din perioada Antichității, care a apărut în perioada Regatelor combatante. Este o proză ritmată, asemănătoare cu rapsodiile. Pot fi poeme de dragoste, descriptive, de jale etc.

Reguli pentru servitor, prima scriere literară despre frunzele de ceai, a apărut la momentul oportun. Autorul acestei lucrări este Wang Bao, care își luase numele artistic de Zi Yuan. *Reguli pentru servitor* are un statut deosebit de important în cadrul istoriei ceaiului. Judecând după stilul literar, pare a fi un angajament între stăpân și sclav, însă, în realitate, este o creație literară ludică sub forma unui contract. Privind din perspectiva istoriei ceaiului, este un document istoric cu o valoare deosebită. Lucrarea a fost scrisă în anul 59 î.H., în cel de-al treilea an al domniei împăratul Xuan, din dinastia Han, în prima lună din anul chinezesc, în data de 15. În amintita scriere, poate fi citit următorul fragment referitor la ceai:

> Când sunt musafiri în casă, le duci băutura în carafe, mergi să scoți apă ca să faci mâncare, speli paharele și aranjezi masa, scoți usturoiul și tai carnea uscată cu toporul. Faci ciorbă de carne cu cartofi taro, bucățile de pește și țestoasă le frigi, după ce infuzezi ceaiul, pui vasele curate la locul lor și acoperi mâncarea... mergi la prăvălia de mătăsuri să cumperi covoare și apoi în piețele mici pentru felurite lucrușoare. Cu bocceluța în spate te duci tocmai până în Wu Yang să cumperi ceai.

Se remarcă aici două referiri istorice la ceai: „după ce infuzezi ceaiul, pui vasele curate la locul lor" și „cu bocceluța în spate te duci tocmai până în Wu Yang să cumperi ceai". Criticii literari au ajuns la concluzia că acest „ceai" este chiar ceaiul pe care îl consumăm noi astăzi. Deși scopul lucrării a fost altul, fără să vrea, Wang Bao a devenit un martor-cheie al ceaiului, ba, mai mult, a devenit primul autor de literatura ceaiului din istoria chineză și internațională.

Reguli pentru servitor este o lucrare cunoscută în istoria literară, la care se face întotdeauna referire în culegerile despre obiceiurile populare sau despre istoriile locale, în mod special cele despre cultura ceaiului. Privind din perspectiva istoriei literaturii, *Reguli pentru servitor* este, fără îndoială, o creație clasică reprezentativă pentru literatura populară din dinastia Han. Scriitorul Hu Shi a afirmat că această scriere „este reprezentativă pentru proza în limba vorbită de la acea vreme. Cu toate că este ritmată, ne poate ajuta să ne dăm seama cam cum era limba populară vorbită pe atunci." Scriitorul Zheng



Reguli pentru servitor de Wang Bao.

Zhenduo a afirmat că „fără să vrea, Wang Bao a răspândit o creație ce aparține literaturii populare, foarte amuzantă și plină de duh, anume *Reguli pentru servitor*, iar această scriere mi-e teamă că este singura creație literară ludică ce ne-a rămas din vremea dinastiei Han". Și reprezentanții generațiilor ulterioare au apreciat *Reguli pentru servitor*, printre ei aflându-se și unii critici literari care au numit-o predecesoarea genului ludic.

Au fost însă și oameni care nu au avut cuvinte de laudă pentru această operă. De exemplu, în perioada dinastiilor de Nord și de Sud, faimosul Yan Zhitui, în lucrarea sa, *Preceptele familiei Yan*, a afirmat că „mulți literați au căzut în capcana frivolității", criticându-l astfel și pe Wang Bao. Yan Zhitui considera că personajul Wang Ziyuan din *Reguli pentru servitor* a încălcat regulile conduitei morale. Dar ce regulament a încălcat Wang Bao mai exact? În cartea *Fiul lui Zou*, scrisă de un autor din Antichitate, se menționa că „în casa unei văduve nu se înnoptează". În *Învățăminte de la străbuni* se preciza că „poate să fie și furtună mare, și tot nu trebuie să treci pragul unei văduve". Chiar în pasajul introductiv, Wang Bao se prezintă spunând că a trecut pragul casei unei văduve: „În prefectura statului Shu, eu, Wang Ziyuan, am venit cu treburi la râul Jian și m-am oprit la casa văduvei Yang Hui".

În acel paragraf se precizează că în cel de-al treilea an sub domnia împăratului Xuan Di[1], Wang Bao, ajuns la râul Jian, adică în Chongqing, actualul oraș Pengzhou, din provincia Sichuan, a înnoptat în casa unei văduve pe nume Yang Hui. Dar cum a ajuns Wang Bao să locuiască acolo? Unii oameni spun că Wang Bao ar fi fost prieten cu bărbatul vădanei. Însă, pe la colțurile caselor celor care și-au pierdut soții, se spun întotdeauna fel și fel de bârfe. Yang Hui cică ar fi avut un servitor cu barba lungă, care se numea Bian. Wang Bao a dormit în casa văduvei, a băut, a mâncat, s-a simțit bine, ba l-a mai pus și pe acel Bian să meargă să-i aducă de băut, ceea ce a stârnit ditamai cearta. Acest servitor bărbos a luat un toiag mare, a urcat pe munte și a stat o bună bucată de vreme în fața mormântului stăpânului său, pentru a-și vărsa supărarea. Treaba asta i-a înfuriat tare pe Wang Bao și pe văduvă, astfel că gazda l-a vândut pe Bian musafirului, care a scris *Reguli pentru servitor.* Acestea cuprindeau diferitele treburi pe care trebuie să le facă o slugă, speriindu-l de moarte pe Bian, încât acestuia îi șiroiau și ochii, și nasul, iar de atunci nu a mai îndrăznit să se întoarcă împotriva stăpânului.

Acel Wang Bao care a scris *Reguli pentru servitor*, care a locuit în casa văduve, a băut, a făcut ceartă și a băgat frica în servitor, este considerat, în zilele noastre, un literat boem, neconvențional, cu un mare talent artistic, dar desfrânat. Ba chiar sunt mulți care cred că ceaiul l-ar fi scos din desfrâu. Dacă nu ar fi fost

[1] Perioadă numită domnia Shenjue, aproximativ în anul 59 î.H.

poveștile despre ceai din *Reguli pentru servitor*, nimeni nu și l-ar mai fi amintit pe Wang Bao, care, doar cu poemele sale *cifu*, nu ar fi rămas în istoria Chinei.

Însă aceasta este o evaluare eronată. În epoca în care a trăit, Wang Bao a fost un personaj de vază, un lider al cercurilor literare. În istoria literaturii provinciei Sichuan, Wang Bao poate fi considerat un mare maestru care i-a urmat lui Sima Ruxiang. Așadar, este absolut necesar să avem o înțelegere corectă și complexă a acestui personaj de mare însemnătate din istoria ceaiului.

Wang Bao a trăit la sfârșitul dinastiei Han de Apus și provine din satul Mochiba, aflat în apropiere de orașul Ziyang, actuala provincie Sichuan, în munții Kunlun. Nu se știe clar anul nașterii sale, iar despre cel al morții circulă diferite versiuni, cu toate că majoritatea tind să îl considere 51 î.H. Mormântul său încă se păstrează, iar oamenii din partea locului îl cinstesc drept un personaj foarte virtuos și nobil.

Potrivit izvoarelor istorice, de numele familiei lui Wang Bao era atașat cuvântul „sărăcie". Wang Bao s-a născut pe o uliță sărăcăcioasă, a crescut într-o bojdeucă din stuf, iar, mai târziu, s-a retras în statul Shu. Era țăran, însă îi plăcea cartea. Muncea pământul, dar și studia. Probabil de mic rămăsese fără tată și, cu toate că era orfan, pe măsură ce creștea, îi arăta o și mai mare pietate filială mamei. Fiindcă îi plăcea să învețe, a devenit maestru în toate cele șase arte[1] și cunoștea foarte bine *Antologia de poeme chu*[2]. Cărturarii din Antichitatea chineză studiau mii de arte, pe care, mai apoi, le vindeau curții împărătești, căci dacă pierdeau vremea numai printre oamenii de rând, atunci ce s-ar fi ales de viața lor? Astfel că, odată ce a crezut că este momentul să părăsească muntele, Wang Bao a și început să cutreiere munții faimoși și marile râuri, în căutarea unei șanse de a-și îndeplini idealurile și de a scăpa de sărăcie. Chiar în acea perioadă a călătorit prin Chengdu, la râul Jiang și în alte locuri, a văzut multe locuri și peisaje, a citit și a legat numeroase prietenii prin intermediul activităților literare. Cel mai probabil, lucrarea *Reguli pentru servitor* a fost scrisă atunci. Chiar în vremea în care el acumulase cunoștințe și era pregătit să devină faimos, literatura a cunoscut, în sfârșit, o perioadă în care Bao putea să își valorifice talentul de scriitor.

Fiindcă împăratului de atunci, Han Xuan Di, îi plăcea stilul liric *cifu*, acesta voia să aibă pe cineva care să-l însoțească la vânătoare și să-i recite cu voce tare poezii. Wang Bao a fost recomandat împăratului de Wang Xiang, guvernatorul provinciei Yizhou, și a fost acceptat la curtea imperială de la Beijing. Împăratul Han Xuan Di i-a poruncit să compună poeme *cifu* elogiatoare și, la scurt timp, l-a promovat în funcția de consilier.

[1] Ritualurile, muzica, tragerea cu arcul, conducerea carelor de război, scrisul, cititul și aritmetica.

[2] Poemele *chu* se referă la prima culegerea de poeme romantice din literatura Chinei, *Antologia de poeme chu*, dar și la un stil de poezie inițiat de poetul național Qu Yuan.

Fiind un simplu cărturar, Wang Bao făcea parte din suita literară a împăratului. Din vasta sa operă s-au păstrat până în zilele noastre șaisprezece lucrări, dintre care cea mai apreciată de curtea imperială a fost poemul *cifu* „Sfântul împărat este elogiat de miniștrii virtuoși". Deși este o operă compusă la porunca suveranului, aceasta este scrisă într-un mod remarcabil, cu un vădit talent artistic. În cercurile literare deosebit de prețuit este poemul *cifu* „Balada flautului de bambus". În întregul poem este utilizată cadența poemelor *chu*, iar prin intermediul unor cuvinte bine alese sunt evocate sunetul, forma, timbrul și funcțiile flautului de bambus. Tonul este armonios, descrierea, minuțioasă, imaginile sunt vii, stilul este unul proaspăt, iar subiectul și tehnicile literare sunt inovatoare pentru dinastia Han, în fiecare aspect regăsind contribuția originală pe care artistul a adus-o acestui gen literar. Wang Bao este un poet reprezentativ de ode din vremea dinastiei Han de Apus, ce și-a meritat pe deplin faima.

Reguli pentru servitor este o lucrare însemnată în literatura despre ceai și în cea ludică, bucurându-se de un statut deosebit. Unii specialiști consideră că această operă are trei mari merite: a introdus în literatură contractul, a pus bazele literaturii ceaiului și ale celei ludice.

Reguli pentru servitor are peste 600 de caractere, este o lucrare voluminoasă, dar fluidă și coerentă, iar peisajele și întâmplările se succed precum niște stele căzătoare sau o ploaie de săgeți. Inițial, m-am hotărât să o tratez drept o operă literară pură, însă am renunțat când am observat că utilizează forma contractului. E ca și cum în zilele noastre am folosi stilul jurnalului sau stilul epistolar pentru a crea o operă literară. Poate că Wang Bao a trăit cu adevărat întâmplări asemănătoare cu șederea în casa văduvei sau cearta cu slujitorul, dar bineînțeles că acestea sunt doar sursa de inspirație a creației artistice. După ce fost încheiată, *Reguli pentru servitor* a devenit o operă care se inspiră din realitate, însă, în același timp, o depășește.

Involuntar, prin creațiile sale ludice, Wang Bao a lăsat criticilor istoriei ceaiului chinezesc o operă minuțioasă, deosebit de valoroasă. În *Reguli pentru servitor*, ceaiul este menționat de două ori, și anume „bucățile de pește și țestoasă le frigi, după ce infuzezi ceaiul, pui vasele curate la locul lor, și acoperi mâncarea" și „cu bocceluța în spate te duci tocmai până în Wu Yang să cumperi ceai". Paragraful „după ce infuzezi ceaiul, pui vasele curate la locul lor" se referă la faptul că atunci când se infuza ceaiul, în același timp trebuiau să fie pregătite și ustensile curate, folosite pentru a consuma băutura. „Cu bocceluța în spate te duci tocmai până în Wu Yang să cumperi ceai" trimite la faptul că servitorul era nevoit să meargă până hăt, în sudul orașului Chengdu, la un loc de distribuire și colectare a frunzelor de ceai, numit Wu Yang, care se află în actuala localitate Shuangjiang, din regiunea Pengshan. Această consemnare istorică arată că în perioada dinastiei Han de Apus, în provincia chineză

Sichuan exista deja o piață de ceai, iar frunzele acestei plante deveniseră un produs comercial. De asemenea, indică și faptul că prepararea băuturii se făcea prin infuzie. Paragraful „după ce infuzezi ceaiul, pui vasele curate la locul lor" poate fi considerat drept prima apariție a unei ceremonii a ceaiului.

Mă încred în veridicitea acestei scrieri istorice referitoare la ceai a lui Wang Bao fiindcă era un om cu o capacitatea de analizare a vieții în detaliu, un scriitor care înregistra minuțios felurite locuri, peisaje și obiceiuri. Wang Bao nu consemnează povestea ceaiului izolat, ci o țese în întregul tablou al vieții de la sfârșitul dinastiei Han de Apus. O poveste care, cel mai probabil, este inventată, cu atât mai mult are nevoie de detalii realiste, o tehnică de care creatorul nu se poate lipsi. Din Antichitate și până în prezent, s-au perindat numeroși scriitori, însă acest procedeu literar a rămas invariabil, nealterat.

În primul rând, *Reguli pentru servitor* este prima scriere literară din istoria studiilor despre ceai care amintește obiceiul consumării frunzelor proaspete ale acestei plante. În limba chineză, „infuzarea ceaiului" înseamnă și fierberea lui, ceea ce arată că modalitatea de preparare a băuturii prin fierbere începea deja să se formeze, însă rezultatul era diferit de „ceaiul din plante" de mai târziu, din perioada celor Trei Regate. Acesta din urmă era o fiertură groasă, care își avea originea în vremea când ceaiul încă nu era pus în vase. Peste frunzele de ceai se turna apă fiartă și se amesteca totul cu ceapă și ghimbir, formându-se o zeamă densă din plante. Se poate spune că acesta este strămoșul ceaiului lui Lu Yu de mai târziu. Lucrarea indică și faptul că licoarea devenise deja un element deosebit de important în ospătarea oaspeților și pătrunsese în sfera spirituală, lucru care dovedește statutul privilegiat pe care îl avea ceaiul în acea epocă.

În al doilea rând, este primul text din istoria literaturii despre ceai în care se menționează piața de ceaiuri. „Cu bocceluța în spate te duci tocmai până în Wu Yang să cumperi ceai" înseamnă că servitorul trebuia să meargă tocmai până în ținutul învecinat pentru a putea cumpăra prețioasele frunze. Wang Bao locuia în regiunea Zizhong, iar pentru a cumpăra ceai era nevoie să-și trimită servitorul până în Wu Yang, ceea ce presupunea un drum dus-întors de sute de kilometri. Acesta era un negoț anevoios: cumpărătorul trebuia să se deplaseze într-un loc prestabilit, ceea ce înseamnă că punctul de comercializare a ceaiului nu era doar un punct de colectare și distribuire a frunzelor de ceai, ci era chiar locul în care se cultiva planta. Citind pasajul „Cu bocceluța în spate te duci tocmai până în Wu Yang să cumperi ceai", mi-am amintit de *Istoria regatului Huayang. Însemnări din statul Shu,* în care am întâlnit consemnarea „Nan'An, Wu Yang, toate produc ceaiuri renumite". De aici ne putem da seama de ce Wang Bao îl trimitea pe servitorul Bian atât de departe după cumpărături. Cercetătorii au aflat din această consemnare că, la vremea respectivă, Wu Yang era unul dintre principalele locuri în care se cultiva ceaiul, dar și o renumită piață, provincia Sichuan

fiind considerată printre primele zone cultivatoare de ceai din istoria Chinei. Analizând opera *Reguli pentru servitor*, cititorul va observa că în timpul dinastiei Han de Apus, obiceiul consumării ceaiului începuse deja să se formeze în interiorul societății. Văduva Yang Hui, având servitor, aparținea clasei de mijloc, iar faptul că îl trimitea pe acesta să se ocupe de treburile legate de ceai înseamnă că obiceiul consumării amintitei licori începuse să fie la modă cel puțin în rândul clasei din care făcea parte femeia.

Nu în ultimul rând, textul indică faptul că, în timpul dinastiei Han, era foarte probabil să existe deja ustensile speciale pentru ceai. Pasajul „după ce infuzezi ceaiul, pui vasele curate la locul lor" poate fi interpretat în două moduri: vasele pentru infuzarea ceaiului fie trebuiau pregătite și puse în ordine, fie trebuiau spălate și curățate. În orice caz, indiferent ce explicație am adopta, putem presupune că vasele speciale pentru consumarea ceaiului apăruseră cel puțin odată cu dinastia Han de Apus. Tot în acea perioadă, s-a format și obiceiul tratării oaspeților cu ceai.

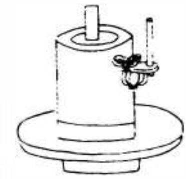
Dar cum și-a încheiat Wang Bao viața? Din păcate, este o poveste tristă. Împăratul Han Xuandi moștenise firea bunicului din partea tatălui, Han Wudi: pe de-o parte, îndrăgea literatura, pe de altă parte, îi plăcea să meargă în călătorii lungi, la vânat, ba mai credea și în ființe supranaturale. La o bună bucată de vreme după ce Wang Bao a preluat postul în capitală, Han Xuandi s-a încrezut în vorbele necromantului, care l-a trimis tocmai în Yizhou, în provincia Yunnan, pentru a oferi sacrificii statuetelor prețioase „calul de aur și pasărea din jad". Han Wudi trimisese soldați ca să le caute, dar fără rezultat. Transmisă strănepotului Han Xuandi, această obsesie a început să îl preocupe și pe el, așa că l-a rugat pe Wang Bao să meargă în Yunnan. În mod neașteptat, pe parcursul călătoriei, Wang Bao s-a îmbolnăvit și, cum nu a primit îngrijiri, și-a găsit sfârșitul brusc, pe drum.

În timpul dinastiilor, critica literară a reținut mai mult imaginea de scriitor candid a lui Wang Bao. Însă una dintre caracteristicile literaturii este aceea de a transmite un anumit ecou ce transcende istoria. De exemplu, în vremea dinastiei Ming, Yang Shen a compus poemul „Templul ancestral al prințului" special pentru poetul Jia Yi. Ultimele două versuri duc inevitabil cu gândul la mâhnirea lui Jia Yi, care străbate eternitatea. Yang Shen consideră că destinul lui Wang Bao de la sfârșitul dinastiei Han de Apus este asemănător cu cel al lui Jia Yi de la începutul dinastiei Han. Wang Bao și Jia Yi erau persoane deosebit de capabile, talentate în arta guvernării, însă împăratul, „fiul cerului", le-a permis să fie doar niște simpli profesori la curtea imperială, să îi învețe pe oameni să cânte din flautul de bambus, atâta tot.

Grație operei *Reguli pentru servitor*, Wang Bao a rămas în memoria generațiilor de pasionați de ceai.

CAPITOLUL 4

POVEȘTI DESPRE CEAI DE PRIN LUME ADUNATE ȘI-NAPOI LA LUME DATE



Elixirul nemuririi

Ceaiul de la sfârșitul celor două dinastii Han a fost ca o luntre ușoară ce a pornit de-a lungul fluviului chinez Chang Jiang, plutind cu repeziciune în jos, până când marea cea nemărginită avea să-i apară în față. Perioada istorică cuprinsă între cele Trei Regate și dinastiile de Nord și de Sud a fost o una în care chinezii au trăit din nou în armonie, iar ceaiul, asemenea unei bărci ce se ridică atunci când apele se umflă, a valorificat ocazia pentru a depăși granițele regiunii Bashu și a se răspândi în valea fluviului Chang Jiang, ajungând ca, în final, să fie la mare preț în sud-estul Chinei și chiar să concureze în ceea ce privește consumul cu regiunea din amonte de unde a plecat.

Obiceiul consumării ceaiului s-a răspândit din sudul țării, unde era la modă, până la familiile bogate și clanurile puternice din dinastiile de Nord, iar, mai apoi, cauza lui a fost pledată și de cărturarii de la curte. Prin intermediul curții imperiale, amintita băutură a trecut la un alt nivel, a pătruns în sufletul omului, aducându-i alinare, apoi a intrat definitiv în sfera spirituală a poporului chinez. În plus, a găsit un sol fertil în confucianism, budism și taoism, cele trei elemente armonizându-se perfect într-o primă ipostază a culturii ceaiului.

Consumarea plantei ca aliment și ca băutură s-a dezvoltat concomitent. Consumarea ca aliment se făcea de cele mai multe ori sub forma unei fierturi groase. Zhang Yi, din perioada Celor Trei Regate, a întocmit enciclopedia *Guang Ya*, în care consemna: „În regiunea Jinba[1], se adunau frunze din care se făceau turte, iar dacă frunzele erau bătrâne, se adăuga și pastă de orez. Unii preferau să fiarbă frunzele proaspete și să bea zeama. Frunzele se coceau mai întâi până se înroșeau, se pisau în vase de porțelan, peste ele se turna apă fiartă și se adăugau ceapă, ghimbir și coajă de portocală." Acest mod de

[1] Regiune compusă din partea de vest a provinciei Hubei și estul provinciei Sichuan.

preparare se numea „maocha" (ceai cu zarzavaturi). Însă în realitate, este un terci care își are originea în statele Jin și Ba.

Dacă tot vorbim despre consumarea ceaiului sub formă de fiertură de legume, iată o poveste care poate sta drept mărturie. Pe vremea dinastiei Jin de Apus trăia la curte un slujbaș pe nume Fu Xian, care a spus: „Am auzit că într-unul dintre orașele din sud trăiește o bătrână din Sichuan care face fiertură de ceai și o vinde, iar ustensilele i-au fost sparte de huligani. Mai apoi, bătrânica s-a dus iar la târg să vândă turte de ceai. De ce a trebuit să faceți rău femeii din Sichuan, să nu mai poată vinde fiertură de ceai?". Din acest text, cititorul află că, la vremea respectivă, fiertura de ceai era foarte îndrăgită de oameni, altfel cum de ar fi putut deveni un produs comercial, cum ar fi putut pătrunde pe piață?

Aceasta a fost o epocă zbuciumată, în care viața interioară a chinezilor a fost pusă la grea încercare. În același timp, însă, a fost și o perioadă în care s-au făcut progrese remarcabile în sfera sufletească. Atunci, oamenii căutau cu febrilitate sensul adevărat al vieții, prin intermediul a felurite mijloace, și, astfel, obiceiul consumării ceaiului a fost pătruns de o și mai bogată încărcătură spirituală.

Atunci când vorbesc despre legătura dintre religie și ceai, de cele mai multe ori, oamenii au în vedere legătura dintre budism și ceai.

O gură de ceai te transpune
într-o stare de meditație zen.
Fotograf: Hu Zhan.



La sfârșitul dinastiei Han de Apus, odată cu pătrunderea budismului în China, între ceai și această nou îmbrățișată credință s-a creat foarte repede o relație de nezdruncinat. Una dintre cele mai importante activități ale călugărilor budiști este practicarea meditației. Aceștia au nevoie de o băutură care să respecte interdicțiile religiei, să înlăture oboseala cauzată de sus-menționatul exercițiu spiritual și să întremeze trupul. Or, ceaiul poate să limpezească mintea, să învioreze, să purifice și să revigoreze. Ceaiul posedă „trei virtuți": una este că, atunci când meditezi peste noapte, nu ți se face somn, a doua este că ajută la digestie atunci când ai stomacul îngreunat, ușurându-te, iar a treia este că poate înfrâna dorințele carnale. De-a lungul timpului s-a format paradigma culturală budistă „o gură de ceai te transpune într-o stare de meditație", iar de atunci, ceaiul a devenit o băutură complexă, cu atribute spirituale.

Se pare că în perioada dinastiei Han de Răsărit trăiau numeroși cărturari fără post care își părăsiseră casele și trăiau în recluziune în diferite locuri, bând ceai și practicând budismul. Nu este hazardat să afirm că aceasta era o formă rudimentară a ceainăriilor. În vremea dinastiei Jin de Răsărit, trăia un om pe nume Dan Daokai, care locuia în orașul Dunhuang. Lui Daokai nu-i era teamă de ger și nici de arșiță, mânca des pietricele, iar printre leacurile care îl ajutau să se însănătoșească se numărau semințele de pin, scorțișoara, mierea și alte mirodenii pe care le punea în ceaiul revigorant. Așa-numitul „ceai revigorant", spun unii, ar fi o băutură făcută din frunze de ceai, suc de fructe și mirodenii combinate armonios.

În timpul aceleiași dinastii trăia și un mare călugăr, Huai Xin, despre care s-a scris că „pălăvrăgea și purta discuții în picioarele goale, făcea glume la bustul gol, unde locuia nu se îngrijea de frig și de arșiță, bucatele nu le alegea pe cele mai delicioase și ordona slujitorilor să aducă apă și ceai." Acest călugăr era foarte în largul lui și, în plus, când dorea apă și ceai, putea să cheme servitorii. După cum se poate observa, la vremea aceea, călugării budiști aveau deja băiețandri care se ocupau special de treburile legate de ceai. În *Continuarea legendei călugărului Ming*, Shi Daoyue consemnează că „numele de familie al călugărului era Yang, venise pe lume în Hedong... era un septuagenar plin de vigoare și la fiecare masă ceaiul era nelipsit... avea 79 de ani." La această venerabilă vârstă, călugărul bea ceai la fiecare masă. Izvorul istoric dezvăluie astfel că, la vremea respectivă, se formase deja obiceiul meditației budiste induse de ceai.

Meditația budistă cu ajutorul ceaiului datează chiar de la primii strămoși ai sectei budiste Zen (Chan). Bodhidarma, care a trăit în timpul dinastiilor de Nord și de Sud, era un brahman din sudul Indiei, despre care se spune că a meditat cu fața la perete timp de nouă ani, în templul Shaolin din munții

Song. S-a mai transmis din generație în generație și că ținea în gură frunze de ceai pentru a alunga somnul. Când meditau în liniște, cu ochii închiși, detașați de lume, călugărilor le era foarte ușor să adoarmă, însă, în timpul meditației, le era permis să bea doar ceai. Mai sunt legende care spun că atunci când medita, pe Bodhidarma îl fura deseori somnul, însă odată s-a înfuriat atât de tare, încât și-a tăiat pleoapele și le-a aruncat pe podea, iar din pământ au răsărit în mod miraculos doi arbori de ceai. Bodhidharma a mestecat frunzele de ceai și a reușit să se transpună în starea zen, ceaiul ajutându-l să mediteze cu succes.

„Să nu faci niciodată rău, să faci mereu lucruri bune, din suflet, și să te purifici prin meditație, iată învățătura budismului." Mantra aceasta coincide cu spiritul ceaiului, care este o băutură extrem de delicată. Din osmoza licorii cu o astfel de filozofie a rezultat fenomenul „meditației induse de ceai" și îndrăznesc să afirm că este o combinație foarte reușită.

Relația dintre taoism și ceai este încă și mai armonioasă. Proprietățile farmaceutice ale acestei băuturi se potrivesc de minune cu filozofia taoistă a eliminării vechiului și a primirii noului, a prelungirii vieții și a conservării forțelor vitale. Ceaiul se potrivește celor care tânjesc după o viață spirituală și după o filozofie în care să creadă. Între ceai și taoism s-a creat o legătură strânsă. Taoiștii își mențineau sănătatea și practicau taoismul cu ajutorul ceaiului, licoarea fiind văzută drept un elixir magic care alina suferințele trupului.

În opera *Însemnări supranaturale*, scrisă de Dong Fangshuo în timpul dinastiei chineze Han, se întâlnește următoarea poveste:

> Yu Hong, din Yuyao, a mers în munți să adune frunze proaspete de ceai. Aici a întâlnit un călugăr taoist care mâna trei boi negri. Acesta l-a luat pe Hong deoparte, lângă munții cu cascade, și i-a spus:
>
> — Eu sunt Dan Qiuzi și am auzit că te pricepi să faci cele mai alese ceaiuri. De mult speram să gust și eu băutura pregătită de tine. În munții aceștia se află un arbore de ceai uriaș, foarte bun. Poți să mergi să culegi frunze de acolo. Trag speranță că dacă vei avea ceai mai mult decât își trebuie, îmi vei trimite și mie.
>
> Yu Hong a început să ofere sacrificii zeilor locului, apoi a venit și cu familia lui în căutarea copacului de ceai și împreună au cules multe frunze fragede de ceai.

În *Însemnări supranaturale*, autorul țese un lung șir de povești care surprind toate aspectele ceaiului, de la starea fizică și până la elemente spirituale. Autorul povestește cum o ființă supranaturală taoistă i-a indicat lui Yu marele arbore de ceai și descrie și ceremonia sacrificială de oferire a ceaiului drept ofrandă. În acest fel, ceaiul a pătruns treptat și profund în viața spirituală a oamenilor.

Imaginile bogate, legate de ființe supranaturale și zei, au devenit parte din povestea ceaiului. În *Legende vechi din Guanglin*, apare o astfel de povestire

despre o bătrânică misterioasă: „Pe vremea împăratului dinastiei Jin, trăia o bătrână care, în fiecare zi, căra de una singură la oraș un vas cu fiertură de frunze fragede de ceai. Oamenii se îmbulzeau să cumpere, de la răsărit și până la asfințit, iar ceaiul din vasul ei tot nu se subția. Banii pe care îi câștiga îi dăruia orfanilor, sărmanilor și cerșetorilor pe care-i întâlnea pe drum, iar celorlalți oameni, gestul ei li se părea tare ciudat". Într-o bună zi, bătrânica a fost prinsă și vârâtă în închisoare de jude. În timpul nopții, cu vasul de ceai la subsuoară, femeia și-a luat zborul din închisoare, pe fereastră, și nimeni nu a putut să o prindă. Această povestire misterioasă dezvăluie puterile magice pe care le avea vânzătoarea de ceai, dar și milostenia și bunătatea care au fost atașate ceaiului.

Din prima culegere chinezească de povestiri supranaturale din Antichitate, *În căutarea fantasticului*, face parte o poveste despre un om pe nume Xia Hourui, care s-a stins în urma unei boli cumplite. După moarte, acesta li se arăta des oamenilor cu pălărie și îmbrăcat în haine simple, stând pe pat și cerând ceai. Aici, ceaiul a depășit deja lumescul, pătrunzând în lumea spiritelor. Nu este singura poveste de acest fel. Se spune că maestrul de ceai de la plantația de pe Muntele de Jad, din provincia Zhejiang, era înțeleptul Xu Xung, un călugăr taoist din perioada celor două dinastii Jin. De fiecare dată când în piețe era sezon de ceai, la miezul nopții, spiritele se alăturau cumpărătorilor. Acestea purtau în mâini bancnote de ars pentru morți[1], iar vânzătorii, pentru a deosebi oamenii de fantome, erau nevoiți să bată gongurile neîncetat. Când întâlneau un spirit care venea să cumpere ceai, gongurile amuțeau pe dată, iar spiritele se risipeau numaidecât. Într-o anumită măsură, istorioarele despre forțe ciudate și spirite stranii confirmă legătura dintre ceai și daoism.

Într-o astfel de epocă tumultoasă, au apărut numeroase întâmplări care au format împreună o cultură incipientă a acestei licori. Iată câteva întâmplări legate de ceai avându-i drept protagoniști pe membrii familiei imperiale.

În scrierea istorică *Analele statului Wu. Legenda lui Wei Yao* este consemnată o poveste care spune așa: „La fiecare banchet, fără nicio excepție, Sun Hao bea întotdeauna cu oaspeții câte șapte litri de băutură. Deși oaspeții nu puteau să termine băutura care le fusese turnată, aceștia erau nevoiți să ridice paharele goale, ca să arate că au gătat. Yao nu izbutea să bea mai mult de doi litri de băutură, iar Hao încălca ceremonia și, pe ascuns, îi dădea ceai în loc de alcool." Legendele spun că marele împărat Sun Hao al statului

[1] Obicei tradițional al poporului chinez constând în arderea de bancnote de hârtie în cinstea strămoșilor, pentru a le asigura acestora liniște și bunăstare în viața de apoi. Acest ritual se face, de obicei, la începutul lunii aprilie, de Sărbătoarea Strămoșilor, când se curăță mormintele și se aduc ofrande strămoșilor.

Wu era un despot care iubea mult băutura. Porunca lui era ca, la fiecare banchet pe care îl dădea, oaspeții să bea pe puțin șapte litri de alcool. Dacă nu beau sau nu puteau termina de băut, li se reteza capul tuturor, fără nicio excepție. Însă împăratul avea un mare ministru pe care îl îndrăgea mult. Acesta era un cărturar cinstit de la curte, care nu reușea să bea mai mult de doi litri de alcool, așa că, pe furiș, pentru a-i salva viața, Sun Hao îi turna ceai în loc de băutură.

Povestirea indică faptul că, la acea vreme, obiceiul consumării ceaiului era deja la modă în înalta societate, dar și că aspectul acestuia era înșelător, căci putea foarte bine să fie luat drept alcool. Pe de altă parte, semnificația înlocuirii băuturii alcoolice cu ceaiul este mult mai profundă.

În *Istoria statului Song. Legenda familiei Jiang*, lucrare din timpul dinastiei de Sud, este consemnat că un om de rând a scris o jalbă împăratului, în care îl admonesta astfel: „Acum Măria Ta vinde în Grădina de Est de la curte oțet, pâine, legume în coșuri, ceai și alte lucruri. În felul acesta, corupi și distrugi sistemul de guvernare a țării". La palatul princiar, prințul Min Huai se îndeletnicea cu tot felul de jocuri, era depravat, ba chiar deschisese și o prăvălie în grădina din spate, iar printre mărfurile pe care le vindea se număra și ceaiul. Așadar, la vremea respectivă, băutura ajunsese deja la curte, unde era consumată în cantități mari de familia imperială și de rudele acesteia.

În plus, *Istoria statului Song* reține un amănunt deosebit de interesant:

> Cel doi prinți din Xin' An, Luan și Shang, au mers pe muntele Bagong. Acolo, un călugăr taoist le-a oferit ceai proaspăt, iar prințul Shang, încântat de gust, a spus:
>
> — Această băutură este dulce ca roua, nu cred să fie ceai!

Odrasle de împărat, frații Shang și Luan mâncaseră la viața lor toate bunătățile pământului, însă după ce au băut ceaiul oferit de călugărul daoist Seng Tanji, au exclamat: „Cum să fie ceai băutura pe care o bem, ea este rouă dulce căzută din cer!

Și obiceiul cărturarilor de a consuma ceai este unul deosebit de interesant. Opera *De prin lume adunate și-napoi la lume date* povestește despre personaje din timpul dinastiilor Wei și Jin folosind anecdote. Una dintre ele este despre un om care a eșuat în cariera sa:

> În tinerețe, Ren Zhan avea o carieră de succes, era un cărturar cu un bun renume. Însă, de cum a trecut râul Jiang, și-a pierdut idealurile și ambiția, iar când cineva l-a poftit să bea ceai, a întrebat:
>
> — Acesta este ceai? Sau este ceai proaspăt?
>
> Când a văzut că gazdei sale întrebarea i s-a părut nefirească, a explicat:
>
> — Am întrebat doar dacă este rece sau cald.



O veșnic liniștită odăiță de ceai de la templu. Fotograf: Xiu Jian.

Un alt pasaj renumit din aceeași lucrare este despre Wang Meng și patima lui pentru ceai. Se spune că lui Wang Meng îi plăcea foarte mult să bea ceai și prețuia această licoare mai mult decât propria-i viață. Nu numai că el singur bea ceai de nenumărate ori pe zi, dar când avea oaspeți, bea ceai și cu ei, și îi îndemna să nu facă nazuri. Însă majoritatea cărturarilor de la acea vreme nu erau obișnuiți cu băutura preferată de Wang, așa că atunci când mergeau acasă la acesta, tuturor le era puțin teamă și, înainte de a ajunge, își spuneau în glumă: „Astăzi vom fi înecați din nou"

Un alt exemplu clasic din istoria consumării ceaiului este povestea lui Wang Su. Yang Xuan, un scriitor din timpul dinastiei Wei de Nord, scria în lucrarea sa, *Însemnări de la templul budist din Luoyang*:

> Wang Su era din dinastia de Sud, însă a capitulat în fața dinastiei Wei de Nord. La început, nu se putea obișnui cu hrana oamenilor din nord, precum carnea de oaie sau laptele acru, așa că mânca mereu supă de caras, iar când i se făcea sete, bea de fiecare dată câte un *dou*[1] de ceai din frunze proaspete. Oamenii din Luoyang, capitala dinastiei Wei de Nord, îi spuneau cu toții „carafă spartă", fiindcă era ca un vas care nu se umplea niciodată. După

[1] Un decalitru (n. red.).

câțiva ani, împăratul Gao Zu al dinastiei Wei de Nord a dat un banchet, iar la ospăț, Wang Su s-a înfruptat cu carne de oaie și lapte acru. Împăratul Gao Zu l-a întrebat:

— Cum e carnea de oaie? E mai bună decât ciorba ta de caras?

— Deși peștele nu se compară la gust cu carnea de oaie, cele două sunt precum orhideele primăvara și crizantemele toamna: fiecare are farmecul ei, a răspuns Wang Su. Doar că fiertura de ceai proaspăt, fiindcă nu a fost pregătită cu atenție, nu e gustoasă, e mult mai rea decât laptele acru.

Odată răspândită această povestioară, fiertura de ceai și-a căpătat un nume alternativ, peiorativ, „ceaiul cel rău". În ciuda acestui fapt, existau totuși în dinastia de Nord oameni care îl admirau pe Wang Su pentru eleganța și integritatea lui. Acest izvor istoric dovedește că ceaiul proaspăt era popular în sudul țării. La început, oamenii din nord nu erau obișnuiți să bea ceai, iar modalitatea lor de preparare a acestei băuturi era rudimentară. Ceaiul era folosit mai mult în alimentația vitelor, însă ulterior, oamenii au început și ei să-l consume, iar în final, acesta a devenit o băutură îndrăgită de toate grupurile etnice al poporului chinez.

Întâmplările pe care tocmai le-am enumerat alcătuiesc un capitol de care istoria nu se poate lipsi. Fiindcă perioada din care provin este foarte îndepărtată, poveștile ceaiului, în special cele aparținând cărturarilor, sunt deosebit de prețioase.

Se spune că scrierile celebrului Zuo Si, care a trăit în timpul dinastiei Jin de Apus, au fost atât de îndrăgite de popor, încât toată lumea și le copia, ceea ce a dus la o penurie de hârtie în orașul Luoyang. Una dintre aceste scrieri este „Poemul fiicei dragi", care asociază fetele tinere și frumoase cu ceaiul. Se poate afirma chiar că este o variațiune a renumitului vers din vremea dinastiei Jin de Apus, „Dintotdeauna cele mai bune ceaiuri i-au însoțit pe cei mai frumoși oameni":

Familia Wu avea o fiică foarte îndrăgită
Cu pielea fină, albă și strălucitoare,
Numele ei de copilă era Wan Su[1],
Gura îi era fermecătoare, cu dinți albi, strălucitori,
Pe sora ei mai mare o chema Hui Fang,
Și erau frumoase precum un tablou pictat,
Le plăcea să zburde prin grădini
Și să adune fructe,
Iar în zilele ploioase ședeau leneșe în jurul sobiței
Pe care fierbea ceaiul și
Turnau când și când apă.

[1] Mătăsică Albă.



Călugăr budist pregătind ceaiul.
Fotograf: Hu Zhan

Fetele zburdalnice și pline de viață erau familiarizate cu ceaiul fiert pe sobă și erau încântate să înconjoare sobița pe care fierbea ceaiul și să toarne apă. Poetul a conturat într-un mod expresiv și plin de viață tabloul ceaiului de acum 1 000 de ani.

Și „Balada" compusă de poetul Sun Chu, din timpul dinastiei Jin de Apus, este o operă remarcabilă:

Coroana copacului japonez este parfumată,
Crapul înoată în apele râului Luo,
Sarea cea imaculată a fost adusă din Hedong,
Boabele delicioase fermentate provin din Shandong
Ghimbirul, scorțișoara și ceaiul cresc în Bashu,
Condimentele, mandarinele și magnolia vin din munții înalți.
Troscotul și susanul sălbatic cresc în șanturi,
Semințele și iarba bărboasă vin din câmpurile din centrul țării.

Acest poem descrie munții și apele, indicând, printre altele, locul de origine a ceaiului ca fiind regiunea Bashu, ceea ce îl face un material istoric deosebit de prețios.

Printre poemele impregnate de mireasma ceaiului există unul special: „Rapsodia ceaiului", de Du Yu. Artistul a trăit în timpul dinastiei Jin de Apus și avea pseudonimul literar Fang Shu. Era din regiunea Xiangcheng, de pe dealul Deng, iar anul nașterii sale nu este cunoscut. Vreme de cinci ani a fost soldat în armata împăratului Huai, în regiunea Yongjia. Era un bărbat chipeș și grațios, avea imaginație bogată și talent literar.

Du Yu a scris numeroase opere literare, însă cea care i-a adus faima veșnică a fost „Oda ceaiului". Aceasta este prima creație literară din istoria Chinei și a întregii lumi ce are ca temă ceaiul. Prin intermediul ei, putem să pătrundem esența culturii ceaiului de la acea vreme. Iată textul integral:

În munții Yue cei falnici și semeți cresc cele mai prețioase plante,
Culmile muntoase se scaldă în lumina asfințitului,
Ceaiul încărcat de frunze a împânzit văile și munții,
Își trage seva din solul bogat și fertil,
Și se bucură de ploaia care cade la timp.
La începutul toamnei, cultivatorii huzuresc de fel,

Însă acum s-a făcut vremea ceaiului,
Oamenii merg în grupuri câte doi și câte trei,
Ca să adune frunzele de ceai.
Frunzele de ceai trebuie pregătite cu cea mai curată apă,
Din râurile ce izvorăsc din muntele Minshan,
În vase din ceramică celadon de Dong`Ou din estul țării.
Ceaiul se poate bea și dintr-o tărtăcuță tăiată pe din două,
Așa cum a făcut și Gong Liu.
Când torni apă, frunzele aspre se vor scufunda,
Iar frunzele delicate vor pluti la suprafață,
Acesta este cel mai gustos ceai,
Este ca strălucirea zăpezii și ca bobocii primăvăratici.

„Oda ceaiului" surprinde întregul proces, de la creșterea frunzelor de ceai până la consumarea băuturii preparate din ele. Versurile „În munții Yue cei falnici și semeți cresc cele mai prețioase plante" și „se bucură de ploaia care cade la timp" descriu mediul natural în care se dezvoltă frunzele de ceai. Iar versurile „La începutul toamnei, cultivatorii huzuresc de fel/Însă acum s-a făcut vremea ceaiului" redau imaginea fermierilor care, deși este doar început de toamnă, muncesc din greu. Poemul continuă cu descrierea apei folosite la fierberea frunzelor: „Frunzele de ceai trebuie preparate cu cea mai curată apă,/Din râurile ce izvorăsc din muntele Minshan". Muntele Min desparte fluviul Chang Jiang de Huang He (Fluviul Galben), iar „apa din munții Minshan" era considerată o apă pură. Ustensilele folosite la fierberea ceaiului, indiferent că erau fine sau aspre, trebuiau să fie neapărat vase din est. Afirmația „Ceaiul se poate bea și dintr-o tărtăcuță tăiată pe din două" face referire la un obicei ce provine de la Gong Liu, căpetenia unui trib din timpul dinastiei Zhou, strămoșul regelui Wen al statului Zhou, pionierul culturii agricole a națiunii chineze. Toate pregătirile sunt făcute pentru ca minunata fierbere a ceaiului să înceapă, iar ceaiul rezultat „este ca strălucirea zăpezii și ca bobocii primăvăratici." Întocmai ca și cum ar sorbi prospețimea florilor și a copacilor care înfloresc primăvara, cei care îl savurează sunt pătrunși de o senzație plăcută, incomparabilă, rămânând tăcuți în mijlocul acestei plăceri spirituale.

Acei arbori de ceai care se întind cât vezi cu ochii nu au crescut așa, de unii singuri. În „Oda ceaiului" se scrie pentru prima dată despre dimensiunea plantațiilor de ceai: „Ceaiul încărcat de frunze a împânzit văile și munții", cât și despre culegătorii de ceai. De asemenea, poemul amintește pentru prima dată legătura dintre ceai și vasele de ceai, dar și caracteristicile băuturii: „Când torni apă, frunzele aspre se vor scufunda, iar frunzele delicate vor pluti la suprafață". Aceste patru „pentru prima dată" conferă „Odei ceaiului" un loc important în istoria culturii chineze. Peisajele sunt descrise prin imagini artistice



Doi preoti taoisti de la muntele Lao beau ceai.

vii, subtile, meticulos selectate, limbajul este elegant și precis, dovedind marele rafinament al autorului.

După cum am văzut, ceaiul a fost „muza" scriitorilor de poeme *cifu*, care și-au exprimat în mod indirect eul liric prin redarea schimbărilor exterioare și a caracteristicilor ceaiului; învățații taoiști practicau asceza, își purificau trupul și eliminau toxinele cu ajutorul ceaiului, astfel încât licoarea a avansat de la rolul de menținere a sănătății la cel de ajutor în atingerea stării de transcendență și nemurire. Filozofii organizau serate cu ceai la care se purtau discuții intelectuale despre subiecte nelumești, sublime, și despre învățăturile școlii mistice. Cu ajutorul ceaiului, călugării budiști atingeau starea de meditație profundă, zen, și reușeau să rămână nemișcați, descoperindu-se astfel pe ei înșiși și adevărata lor fire. Se poate afirma că legătura spirituală dintre ceai și oamenii acestei epoci este cea mai profundă și misterioasă din istoria consumării băuturii în China.

CAPITOLUL 5

CUM ȘI-A ALTOIT LU'NA NEPOTUL



Despre simplitatea ceaiului

Obiceiul consumării ceaiului a luat naștere în timpul dinastiei Han și s-a dezvoltat pe parcursul următoarelor, în perioada celor Trei Regate, a celor două dinastii Jin și a dinastiilor din Nord și din Sud, concomitent cu apariția școlii mistice. Atunci, școala confucianistă, școala taoistă și școala filozofilor care discutau lucruri nelumești, sublime, coexistau în armonie și au împrumutat de la ceai elementele de care aveau nevoie. Consumarea ceaiului de către confucianiști corespundea învățăturii conform căreia omul trebuie să respecte cu rigurozitate normele societății în tot ceea ce face, să fie modest și virtuos; învățații beau ceai atunci când discutau despre metafizică; taoiștii priveau ceaiul ca pe un elixir al nemuririi, iar călugării consumau această băutură atunci când meditau sau practicau budismul ori taoismul. Așa a pătruns ceaiul în universul spiritual al chinezilor

Există o poveste foarte cunoscută, din perioada dinastiilor Jin, despre caracterul pur al ceaiului. Erau la vremea aceea numeroase clanuri nobiliare bogate și influente ale căror conduită și mod de trai se aflau la poli opuși. Pentru unele familii, etalonul suprem era luxul. Existau însă și altfel de clanuri, numite de școala confucianistă „oameni de cuvânt", care trăiau în spiritul modestiei și al simplității, promovat de Yanzi[1]. Cu ajutorul ceaiului, aceștia deveneau integri și se opuneau opulenței specifice vremii. Povestirea „Cum și-a altoit Lu'Na nepotul" ilustrează perfect spiritul epocii.

Lu'Na era un aristocrat care a trăit în timpul dinastiei Jin de Răsărit. În cărțile istorice este zugrăvit că fiind „un om cum mai rar îți este dat să întâlnești, un nobil cu principii morale și de o integritate nelumească". Lu'Na era

[1] Ministrul statului Qi în perioada dinastiilor Primăvara și Toamna, filozof și politician, contemporan cu Confucius.

un om cinstit și sobru, care avea o conduită exemplară. Cât a ocupat funcții înalte la curtea imperială, oamenii îl descriau a fi „respectabil și demn de admirație". De-a lungul carierei, a fost promovat constant, de la funcția modestă de slujbaș pe lângă diferiți demnitari, la cea de ministru al departamentului însărcinat cu desemnarea demnitarilor. Lu'Na era, așadar, un oficial de rang înalt. Dacă ar fi să găsim un echivalent din zilele noastre al funcție ocupate de el, aceasta ar fi cea de șef al Departamentului de resurse umane al unui guvern. La încheierea mandatului, a fost trimis în sudul Chinei, în calitate de guvernator al provinciei Wuxing.

Nu se cunosc prea multe lucruri despre activitatea sa ca guvernator. Istoria păstrează însă un amănunt de mare însemnătate: Lu'Na nu dorea să fie remunerat pentru munca depusă. Atunci când s-a întors la curtea imperială, subordonații săi l-au întrebat de câte bărci avea nevoie pentru a-și transporta lucrurile, iar el a răspuns:

— Nu am calabalâc, e de ajuns o barcă pentru transportul oamenilor.

S-a urcat în barcă doar cu hainele de pe el și o rogojină, lăsând restul lucrurilor în seama administrației curții. Povestea despre cum și-a altoit nepotul s-a petrecut chiar în perioada în care ocupa funcția de guvernator al provinciei Wuxing.

În cartea *Istoria dinastiei Jin din timpul guvernării Zhongxing*, autorul notează că „pe vremea când Lu'Na era guvernatorul provinciei Wuxing, generalul apărării, marele Xie An, urma să îi facă o vizită. Fiul fratelui lui Na s-a îngrijorat că acesta nu făcuse nicio pregătire pentru apropiatul eveniment, însă i-a fost teamă să spună, așa că singur, pe cheltuiala lui, a pregătit o masă îmbelșugată. Când însă a sosit generalul An, acesta a fost primit de Lu'Na simplu, doar cu ceai și fructe. Lu Chu a făcut semn servitorilor să pună pe masă bucatele alese pe care le pregătise. După ce Xie An a plecat, Na i-a dat lui Lu Chu patruzeci de lovituri de nuia, spunându-i:

— Nu ți-era de-ajuns că nu mi-ai adus pic de mândrie, ba astăzi ai mai și mânjit buna mea reputație mea de om simplu!"

Scena este foarte asemănătoare cu cea din romanul *Visul din Pavilionul Roșu*, în care Jia Zheng îl bate pe Bao Yu. Cele patruzeci de lovituri, dacă au fost aplicate cu adevărat, erau de-ajuns ca să omoare un om.

Cuvântul esențial din această povestioară este „simplu" și este strâns legat de ceai. De ce „simplu"? Dacă analizăm ad litteram, caracterul „simplu" (素, *su*) este o ideogramă scrisă în stilul caligrafic sigilar simplificat. Partea de sus este 垂（*chui*, a atârna), iar cea de jos este 糸（*mi*, care înseamnă mătase subțire). Prin asocierea părții de sus cu cea de jos, va rezulta: „mătasea subțire atârnă ușor". Sensul inițial al acestui caracter era de mătase nevopsită, adică

albă, culoarea ei naturală. În numeroase opere literare din Antichitate sunt întâlnite cuvinte cu sens asemănător, cum ar fi „oamenii simpli plângeau în afara grânarului", din *Cartea riturilor. Arcul din santal*, sau „la vârsta de 13 ani, știa să țeasă haine simple, iar la vârsta de 14 ani învățase să coase haine", din balada antică chinezească „Păunul zboară spre sud-vest". Rolul mătăsii s-a extins și, curând, acesta nu a mai fost doar un simplu material pentru haine, ci a fost folosită și pentru scris caractere, la fel ca hârtia. Odată cu asta, cuvântul mătase a căpătat și sensul de cărți sau epistole scrise pe foaie din mătase fină. Se face referire la această funcție a mătăsii în poezia „Adăpând caii la Marele Zid", compusă în Antichitate la Academia de Muzică: „Vin oaspeți de departe și îmi dau doi crapi. Când îi desfac să îi gătesc, înăuntrul lor era o scrisoare pe hârtie din mătase".

Cuvântul „simplu" are culoare, este de un alb imaculat, precum zăpada. Atunci când spunem „mătase simplă" ne referim la mătasea albă. O mașină simplă este o mașină vopsită în alb. În timpul dinastiei mongole Yuan, Guan Hanqing scria în piesa de teatru „Nedreptatea făcută lui Dou'E": „Vrea trăsură simplă și cai albi, să le strice pe drumuri vechi de țară, pustii și prăpădite".

Se poate spune că „simplu" este o culoare ce simbolizează puținul sau chiar lipsa. De exemplu, „hârtia simplă" este hârtia pe care nu s-a scris. Sintagma 素衣将弊 (îmbrăcat în haine simple și ponosite) descrie o persoană aflată la ananghie, care duce o viață grea. Cuvântul 寒素 (*hansu*, împovărat, nevoiaș), format din morfemele 寒 (rece) și 素 (simplu), înseamnă a avea un statut umil. Iar 素士 (*sushi*, cărturar modest, simplu) format din morfemele 素 (simplu) și 士 (învățat) se referă la un cărturar sărac, îmbrăcat în haine simple, ponosite, de bumbac. Cuvântul 素门 (o familie modestă), format din morfemul 素 (simplu) și 门 (ușă) reprezintă opusul familiilor bogate și influente și se referă la o familie sărmană. 素面朝天 (a-și întoarce fața simplă către cer) semnifică a merge în audiență la împărat (fiul cerului) îmbrăcat simplu, fără podoabe. Sensul acestui caracter chinezesc s-a extins, în final ajungând să se refere la esența, sau elementul de bază, al unui lucru.

De exemplu, 素怀 (intenție simplă) are sensul de intenție adevărată, reală, sau 元素 (element simplu), cu sensul de element de bază care alcătuiește un lucru. 因素 (factor) indică un component intrinsec al unui lucru, iar 要素 (factorul-cheie) este un factor indispensabil din alcătuirea unui lucru. Încet, încet, „simplu" (素), această componentă inerentă lucrurilor, a fost înfrumusețată în sfera spirituală, ajungând să simbolizeze caracterul inerent, frumos sau caracterul nealterat. În *Opere alese*, capitolul „Zhang Hua. Poem de încurajare", se spune așa: „Un astfel de lemn precum cel de *Catalpa ovata* nu are nevoie să fie acoperit cu vopseluri roșii. Deși a trecut prin suferințe cauzate



O ceașcă de ceai verde.
Fotograf: Wang Ning.

de toporul omului, în final și-a păstrat caracterul său prețios natural, original (素质)". Poemul elogiază lemnul arborelui de *Catalpa ovata*, care nu are nevoie de ornamente și înfrumusețări exterioare. Deși a îndurat suferințe cauzate de om, lemnul copacului și-a păstrat caracterul nobil. În opera *Inscripția din odaia ponosită*, scrisă de Liu Yuxi în timpul dinastiei Tang, există acest paragraf: „Cărturarii spun vorbe de duh și nu se întovărășesc cu oameni care nu-s pe potriva lor. Aceștia pot să cânte la țitera neîmpodobită și să citească sutrele budiste." Aici „țitera neîmpodobită" (素琴) este o metaforă pentru sentimentele simple, sincere, neafectate. În cartea *Cumpătarea este sănătate*, Sima Guang, autor din perioada dinastiei Song, scria: „Foarte mulți oameni prețuiesc extravaganța și risipa, însă pentru mine, frumusețea înseamnă doar simplitate și cumpătare". Aici, „simplitatea" este asociată în mod direct cu „frumusețea".

Pornind de la semnificația sa de bază, cuvântul „simplu" și-a lărgit sensul, căpătând și înțelesul de statornic, de nestrămutat, temeinic. De exemplu, 素故 (prieten vechi),素情 (sentimente genuine, sincere), 素结 (legătură de nestrămutat), 素旧 (cunoștință veche) sau 素友 (prieten vechi), 素守 (integritate statornică, de nestrămutat), 素抱 (aspirații, idealuri și ambiții de neclintit), 素衷 (sentimente veritabile de neschimbat),素怀 (sentiment, atitudine constantă).

素 (*su*, simplu) semnifică abstinența, moderația, frugalitatea, discreția, interdicția. De aceea, „simplu" este opusul „cărnii", simbolizând legumele, semințele, fructele și alte alimente secundare.

Doar atunci când vom pătrunde pe deplin înțelesul cuvântului „simplu", ne vom putea face o idee cu adevărat clară privind semnificația ceaiului din povestea „Cum și-a altoit Lu' Na nepotul". În această istorioară, cuvântul „simplu" apare în două ipostaze: „simplul" cel luminos, pozitiv, din „buna mea reputație de om simplu" și „simplul" întunecos, negativ, din „simplu, doar cu ceai și fructe". Așa-numita „reputație curată" este meritul unui „împărat fără tron". „Împăratul fără tron" este „cel care are calitățile unui împărat, dar nu a putut avea niciodată această funcție". În *Despre echilibru*, Wang Chong, autor din timpul dinastiei Han, nota: „scriind *Analele Primăvara și Toamna*, Confucius a dovedit însușiri de împărat, însă nu i-a fost dat să fie unul. Altfel, și legendele scrise de numeroși cărturari sunt gândul și opera unor învățați care ar fi trebuit să fie miniștri". În acest pasaj, Wang Chong compară opera lui Confucius, *Analele Primăvara și Toamna*, cu o inițiativă măreață, întreprinsă de un om care, deși avea virtuțile unui împărat, nu a deținut niciodată această funcție supremă.

Și povestea despre Lu'Na merge în aceeași direcție. Unui om precum distinsul și admirabilul ministru Xie An, din Jiangnan, i se cuvenea primirea cu

ceai și fructe, în felul acesta, gazda arătându-i cu subtilitate musafirului că îl consideră înzestrat cu virtuțile unui împărat. Doar un om precum Xie An putea înțelege mesajul pe care i-l transmitea Lu'Na, anume că este, de fapt, un împărat fără tron. Nu se aștepta nimeni ca nepotul acestuia, un filistin, avea să se amestece și să-i strice planul. Cum să nu își dezlănțuie Lu'Na furia? Cele patruzeci de lovituri de ciomag au fost chiar o pedeapsă prea blândă.

Pornind de la conceptul de 素业 (*suye*, conduită exemplară, nepătată), poate fi dedus rolul educativ central pe care l-a avut pentru poporul chinez învățătura școlii confucianiste în timpul dinastiei Jin. În realitate, Lu'Na îl reprezintă pe chinezul care iubește ceaiul și care vede în tratarea musafirului cu această băutură un ritual de mare însemnătate. Oferirea ceaiului în semn de respect devenise deja o practică populară în acea epocă. În perioada dinastiilor Jin, Hong Junju a alcătuit o lucrare despre regulile de conduită la masă, în care scria: „Când vin musafiri, după ce schimbați vorbe și saluturi, trebuie să-i cinstești cu ceai proaspăt". Huan Wen este un alt personaj istoric celebru, contemporan cu Lu'Na, care avea și el obiceiul tratării oaspeții cu ceai. În *Istoria dinastiei Jin*, Huan Wen este amintit astfel: „Huan Wen, guvernatorul provinciei Yangzhou, era o fire cumpătată, care, la fiecare ospăț și banchet, punea oaspeților pe masă doar vreo șapte feluri de gustări pentru ceai". Huan Wen fusese la un pas de a urca pe tron, însă nu a reușit să fie împărat. Era un om care avea măsură în toate, iar ceaiul îl ajuta să fie un funcționar cinstit și îi cultiva capacitatea de înfrânare. Huan Wen poate fi considerat un personaj clasic printre iubitorii ceaiului, deoarece nu ceda dorințelor clocotinde care încercau să pună stăpânire pe el.

Acest obicei laic al cinstirii oaspeților cu ceai a căpătat o altă dimensiune. În Antichitate, chinezii concepeau viața de după moarte ca pe o variantă îmbunătățită a vieții de pe pământ și credeau că tot ce este necesar omului în viața pământească reapare în lumea obscură a vieții de după moarte. Acesta este motivul pentru care oamenii erau înmormântați împreună cu imitații ale hambarelor, ale animalelor și vitelor din curte, ba chiar și ale caselor, curților și pământurilor. Pe toate le luau cu ei. Ceaiul devenise și el un astfel de lucru de care nu se puteau lipsi în viața de apoi.

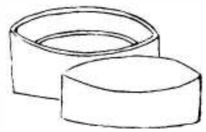
Dacă în timpul dinastiei Zhou apăruse ceremonia rituală de oferire a ceaiului drept jertfă strămoșilor, după cele două dinastii Jin, în perioada celor de Nord și de Sud, ceaiul devenise deja o ofrandă universală, recunoscută de toată lumea. În era creștină, în dinastia Qi de Sud, în anul 493, în luna a șaptea din calendarul agricol, împăratul Xiao Ze a dat un edict testamentar în care spunea așa: „Pe năsălia mea nu vreau să fie jertfite animale, ci vreau să am fructe și turte, ceai, orez, băutură și carne uscată, atât. Nobili sau săraci, cu

toții trebuie să urmeze îndrumarea mea." În acest caz, dorința împăratului de a i se oferi ceai drept ofrandă trebuie interpretată nu ca un semn de economie, ci în sensul că împăratul, care era adept al budismului, considera ceaiul a fi o băutură nobilă și curată, demnă să fie luată cu el și la trecerea în neființă. Din acest motiv, împăratul a dat instrucțiuni speciale ca de pe năsălia lui să nu lipsească ceaiul.

Începând cu acea epocă, poporul chinez a introdus ceaiul în ceremoniile rituale ale vieții, iar obiceiul cinstirii musafirilor cu ceai a devenit o moștenire culturală care s-a păstrat până în zilele noastre.

CAPITOLUL 6

CUM A GĂSIT LU YU MUNTELE GUZHU



Povestea unui înțelept al ceaiului și a unui munte

În 733 d.H., în timpul dinastiei Tang, în anul Kaiyuan al domniei împăratului Xuanzong, adică în cel de-al zecelea an din ciclul de 60 conform calendarului chinezesc al tulpinilor cerești și al ramurilor pământești, venea pe lume un copil. Se întâmpla chiar la amurgul prosperității dinastiei. Douăzeci și trei de ani mai târziu, dinastia coreeană Lee începă să pășească pe drumul declinului, însă cârmuitorii acesteia nu erau pregătiți sufletește pentru haosul ce avea să urmeze. Înconjurat de femei, împăratul Xuan Zong își petrecea timpul în Grădina Perelor[1] bătând din *tanban*[2] melodia „Dansul veșmintelor multicolore", populară la acea vreme, pe care cărturarii din toate colțurile țării o cântau din toată inima. Pe atunci, Du Fu avea un pic peste 20 de ani, iar Li Bai tocmai ce trecuse de 30. Ambii poeți tânjeau aproape obsesiv să obțină aprecierea curții imperiale. În acea epocă, fiecare poet nutrea visul „cultivării de sine pentru a conduce familia și țara, și pentru a aduce pace și prosperitate patriei". De aceea, deseori, Du Fu scria în poemele sale: „Voi urca pe cea mai înaltă culme, iar de acolo, șirurile de munți îmi vor părea neînsemnate." Și Li Bai atingea aceeași temă: „Când ies din casă, mă întorc către cer și fața-mi surâde. Mă gândesc cum să am eu o soartă precum a oamenilor de rând?". Cine s-ar fi gândit că pruncul care tocmai se născuse și care avea să fie cunoscut drept Lu Yu, va merge, într-o bună zi, pe un drum opus acestor poeți, cutreierând în voie munți, traversând lacuri fermecătoare și dedicându-și întreaga viață ceaiului?

Ultima parte a vieții lui Lu Yu este legată de muntele de ceai Guzhu, din Jiangnan, însă, la naștere, copilul a fost abandonat în Jingchu, în orașul Tianmen

[1] La origine, acesta era numele unei academii de teatru înființate prin decret imperial în timpul dinastiei Tang. Ulterior, a căpătat un sens generic de lume a teatrului.

[2] Instrument muzical chinezesc format din plăci de lemn tare.

din provincia Hubei, în afara templului Long Gai, pe malul unui lac. Dacă muntele a fost locul în care s-a retras Lu Yu, nașterea sa a stat sub semnul apei.

Există două consemnări diferite despre nașterea lui Lu Yu, iar numele lui are legătură cu apa. Deși potrivit „Legendei lui Lu Yu", din *Noua istorie a dinastiei Tang. Pustnicul*, „nu se cunoaște anul nașterii sale", iar originea sa este un mister, se știa sigur că provenea dintr-o familie săracă lipită pământului. Ambele relatări susțin că era un copil abandonat, iar în ceea ce privește vârsta, între ele este o diferență de doar trei ani. În ambele este amintit un călugăr budist, venerabilul Zhi Ji, maestrul lui Lu Yu. În prima consemnare se spune că în zorii zilei, pe când se plimba pe malul Lacului de Vest, din afara templului Long Gai, din orașul Tianmen, Zhi Ji a auzit un țipăt de gâscă sălbatică. Luându-se după zgomot, mare i-a fost mirarea când a descoperit cum câteva păsări sălbatice împresurau un prunc, protejându-l cu aripile lor. Inima i s-a înmuiat, l-a luat în brațe pe copilaș și l-a dus la templu, hotărât să-l crească. În cealaltă consemnare se spune că la vârsta de trei ani, Lu Yu era numai piele și os. Cineva îl părăsise în dreptul templului Long Gu, lăsându-l orfan și neajutorat. Zhi Ji l-a văzut și nu s-a îndurat să-l lase acolo, așa că l-a luat cu el.

Iată următoarea descriere din autobiografia lui Lu Yu: „Numele îmi este Lu Yu și nu știu din ce loc mă trag". Acest „nu știu din ce loc mă trag" pare a cuprinde tot amarul lumii, însă Lu Yu nu este nici umil, nici mândru, ci are acea demnitate specifică iubitorilor de ceai. În realitate, însemnarea sugerează că poveștile despre nașterea sa, despre cum a fost protejat de gâște sălbatice uriașe nu sunt demne de crezare. Cu toate acestea, îi este imposibil să-și găsească familia. Ceea ce pentru toată lumea este un lucru extrem de simplu, pentru el, în schimb, devenise un lucru atât de anevoios.



Statuia lui Lu Yu.

După ce a mai crescut, orfanul fără nume a mers să-și afle destinul prin metoda de divinație cu cele opt trigrame din *Cartea schimbărilor* și i-a ieșit „jian" (蹇), trigrama ghinionului, care mai apoi s-a transformat în jian (渐, treptat). Iată ce se spunea în interpretarea trigramelor: „În loc de numele Lu, poate lua numele de Hong Jian, iar în loc de Yu poate folosi Yi". În acest caz, „Hong" (鸿) înseamnă chiar gâscă sălbatică, iar „Jian" (渐) are înțelesul de treptat, gradual. În *Cartea schimbărilor*, capitolul

„Interpretarea trigramei Jian 渐", se spune că „orice lucru se transformă încet și fără repezeală. Asta se numește Jian 渐 (treptat)". Lu are aici sensul de continent, uscat, fără curs de apă. Sensul întregii trigrame era următorul: „Gâsca înota ușor către malul apei, iar penele-i măiestre îi trădau firea nobilă". Ce trigramă fastă, ce imagine minunată! Pruncul fusese găsit pe malul apei, deci i s-a pus numele de Lu (uscat), și avea să devină un om frumos din toate punctele de vedere, așa că i s-a spus și Yu (pene), iar gâsca înota lin către el, așa că nici la numele de Hong Jian (gâscă plutind ușor pe apă) nu se putea renunța, motiv pentru care tânărul și l-a luat drept pseudonim literar (字, zi). De altfel, în vremea aceea, era obiceiul ca bărbații care împlineau vârsta de 20 de ani să-și pună astfel de nume.

În realitate, nu există nici cea mai mică legătură între copilăria lui Lu Yu și muntele din Huzhou, iar faptul că, mai târziu, Lu Yu avea să se îndrepte către Guzhu s-a datorat unei motivații pe cât de profunde, pe atât de pure.

Iar muntele Guzhu de mult îl aștepta acolo tăcut pe Lu Yu. Relația dintre cei doi poate fi interpretată în felul următor: un munte poate să ia naștere special pentru un om, chiar dacă acel munte deja exista acolo de mult.



Vechea stelă de piatră ridicată pe muntele Guzhu, la Curtea de Ceai Imperial din dinastia Tang. Fotograf: Lin Mo.

Judecând după mediul geografic în care este încadrat, muntele Guzhu, din provincia Huzhou, ține de bazinul hidrografic al lacului Tai, aflat în delta fluviului Chang Jiang, și este un loc favorabil așezărilor umane. Climatul de aici, cantitatea de precipitații și tipul solului, toate sunt prielnice creșterii frunzelor de ceai. Localizarea exactă a muntelui Guzhu este chiar în Wujiang, în nordul provinciei Zhejiang, la granița cu alte două provincii: Jiangsu și Anhui. Înspre nord-vest, se înalță un munte precum un paravan natural uriaș, unde domnesc ciocănitorile și copacii cu esențe lemnoase scumpe. Deși Guzhu are doar 500 de metri altitudine, pentru câmpia Hangjiahu este un adevărat uriaș, care se înalță sfidător, cu un șir de



Mugurii de ceai Zisun de pe muntele Guzhu. Fotograf: Lin Mo.

culmi ce se întind încetișor înspre sud-est, până ajung la câmpia Binhu.

Din muntele Guzhu, printre hăuri și stânci, izvorăște râușorul Jinsha, despre care Zhang Wengui, guvernatorul provinciei Huzhou în timpul dinastiei Tang, a spus odinioară: „În mijlocul râului din râpa aceasta se prăvălesc necontenit pietre, iar ceaiul, reușind să crească aici, dovedește că este un lucru prețios".

Plantele de ceai din munții Guyhu au crescut în liniște, neștiute de nimeni, timp de zeci de mii de ani, până în vremea dinastiei Tang. În îndepărtatul Jingling[1], în templul Long Gu, din inima unui munte care nu era nicidecum faimos, orfanul servitor Lu Yu pregătea ceaiul pentru marele maestru Zhi Ji. Oare printre ceaiurile băute de acesta era cumva și ceai din munții Guzhu? Se știe doar că începând din copilărie, în mod evident, între Lu Yu și templul budist s-a creat o legătură de nezdruncinat, iar catalizatorul ei a fost ceaiul. Acesta din urmă a marcat întreaga viață tristă, bogată, singuratică, dar și magnifică a lui Lu Yu.

Cursul firesc al lucrurilor ar fi fost ca pruncul salvat și crescut de un călugăr budist la templu să devină la rândul lui călugăr, iar Shide, de la templul Guoqing, este unul dintre exemplele de acest fel. Contrar așteptărilor, încă de la o vârstă fragedă, Lu Yu a refuzat drumul monahismului și tonsura, lucru rar întâlnit. Din autobiografia lui Lu Yu cititorul află că acesta refuzase să fie călugăr budist nu atât din cauza credinței sale în învățătura confucianistă, ci, mai degrabă, deoarece era nefericit pentru că nu avea față de cine să-și arate pietatea filială. Dacă s-ar mai fi făcut și călugăr și nu ar fi avut urmași, oare nu ar fi fost asta împotriva preceptului confucianist care spune că a nu avea copii este cea mai gravă lipsă de smerenie față de părinți? Așadar, nici mort nu a vrut să ia calea călugăriei și să-și tundă părul. Bineînțeles, aceasta este o explicație estetizată a motivelor lui adevărate, formulată de însuși Lu Yu. Totuși, în ochii contemporanilor, statutul de orfan, istețimea cu care a fost înzestrat și sensibilitatea înnăscută l-au făcut să tânjească după afecțiunea semenilor. La templu, însă, un orfan cu o puternică dorință de cunoaștere cu siguranță nu era la fel de plăcut de lume ca un copil mai prostănac și cu aspirații modeste. Faptul că Zhi Ji l-a ales pe Lu Yu să facă ceaiul dovedește că era conștient de inteligența băiatului, fiindcă prepararea acestei licori este un proces foarte

[1] Veche denumire a orașului Tianmen.

meticulos, care necesită o anumită pricepere și un fin simț al măsurii. Probabil că Zhi Ji nutrea planuri mai mari de atât cu Lu Yu și nici nu se gândea el că, ajuns la vârsta la care putea avea tonsură, băiețandrul o va refuza. Este de înțeles furia lui Zhi Ji, care, drept pedeapsă, l-a trimis să pască animalele. A pune un copil de doar 10 ani să descopere sensul vieții prin muncă fizică epuizantă va avea exact rezultatul opus intenției. Micuțul Lu Yu mătura templul, curăța toaletele călugărilor budiști, zugrăvea pereții sau îngrijea de 120 de vite, însă toate aceste munci nu numai că nu au putut să-l înfrâneze, ba chiar l-au făcut să fie din ce în ce mai înverșunat, atrăgându-și o și mai mare asuprire din partea maestrului său, care deseori îl bătea de i se crăpa carnea pe el.

Nu îmi este foarte clar dacă însuși Zhi Ji sau discipolii lui îl băteau pe Lu Yu. Până și nuielele din mielărea se rupeau, transformându-l pe Zhi Ji dintr-un binefăcător într-un despot. Indiferent dacă venerabilul Zhi Ji îl bătea sau nu cu mâna lui, cu siguranță consimțea în mod tacit, iar Lu Yu nu a mai avut încotro decât să fugă. Cred că și dacă Lu Yu ar fi acceptat la vremea aceea să se călugărească, Zhi Ji tot nu ar fi fost pe deplin mulțumit. Când a împlinit 12 ani, băiețandrul a fugit de la templul Long Gu și a mers la școala de dramaturgie, să învețe teatru. Voia se facă actor, astfel că Zhi Ji nu l-a mai necăjit, iar dacă ar fi vrut cu adevărat să îl aducă înapoi, cu siguranță ar fi găsit o soluție.



Curtea de Ceai Imperial a dinastiei Tang, din localitatea Changxing, provincia Huzhou, muntele Guzhu. Fotograf: Lin Mo.

Dar era Lu Yu potrivit să fie actor? Dacă judecăm după înfățișarea lui, băiatul nu era prințul pe cal alb, iar dacă ar fi să ne luăm după talentele acestuia, era bâlbâit. Unui asemenea copil i-ar fi fost imposibil să fie actorul principal, așa că în trupa lui de teatru nu putea să joace decât rolul bufonului. Astfel a început cariera sa literară.

Lu Yu începuse să se autoeduce încă de pe vremea când îngrijea animalele la templu, însă de-abia pe la 13 ani a intrat în contact cu adevărații cărturari. În anul în care Li Qiwu a fost numit în fruntea prefecturii Jingling, Lu Yu l-a cunoscut probabil pe acesta la una dintre reprezentațiile artistice date de trupa în care activa. Om perspicace, demnitarul l-a remarcat imediat pe Lu Yu, care se distingea din mulțime. Nu e greu de imaginat cum Lu Yu fierbea ceai pentru Li Qiwu, iar acesta îi punea numeroase întrebări, dându-și seama după răspunsuri că se afla în fața unui copil talentat și special. Demnitarul a adunat acea nestemată îngropată în lumea oamenilor de rând, fiind primul cărturar cu care a făcut cunoștință Lu Yu. Ba mai mult, cariera lui Lu Yu în cadrul trupei de teatru s-a încheiat odată cu apariția lui Li Qiwu, care l-a dus la studii, la școala maestrului Zou, din munții Huomen. Acolo, băiatul a învățat în tihnă vreme de cinci ani, timp în care s-a ocupat de ceaiul maestrului său, până când în fruntea prefecturii Jingling a fost numit Cui Guofu.

Pe vremea când se afla în slujba maestrului Bie Zou, Lu Yu împlinise 18 ani, iar Cui Guofu atinsese deja 64 și avea în spate o carieră îndelungată în timpul căreia ocupase felurite funcții în stat, deci cu siguranță cunoscuse toate fațetele vieții. În mod surprinzător, între cei doi, unul la începutul vieții, altul la apusul ei, s-a legat o prietenie ce nu a ținut cont de vârstă. La o analiză superficială, pare că, deși Lu Yu avea un temperament impetuos, singurul cu care s-a contrat a fost doar salvatorul și binefăcătorul lui, Zhi Ji. Mai apoi, prin intemediul ceaiului, a legat prietenii profunde cu numeroși cărturari și oficiali de la curte.

Lu Yu a petrecut trei ani la Cui Guofu, iar în scrierile istorice se consemnează că cei doi savurau împreună ceai, purtau discuții literare, fiecare zi era fericită. Însă Cui Guofu, funcționar al statului, a luat la el un discipol care nu ajunsese la statutul maestrului Zou, dar nu era nici un slujitor care se ocupa de ceai, fiindcă relația dintre ei doi depășise cu mult acel tip de legătură dintre stăpân-servitor.

Ba mai mult, atunci când Lu Yu a plecat de la Cui Guofu, acesta nu a făcut uz de cunoștințele lui de la curte pentru a-i obține lui Lu Yu vreun locșor. De asemenea, nu există nici vreo consemnare în care să se scrie că Lu Yu ar fi vrut să susțină examenele imperiale. Dimpotrivă, la plecare, Cui Guofu i-a dăruit lui Lu Yu un asin alb, o vacă neagră, scrisori învelite în scoarță de copac și alte lucruri. După cum se poate observa, relația lor nu era deloc tipul

de relație dintre stăpân și servitor. Cel mai potrivit ar fi să spun că Lu Yu era un oaspete mai apropiat, așa că, după trei ani, când a plecat, Cui Guofu l-a ajutat material.

Era deja cel de-al treisprezecelea an din domnia împăratului „Comoara Cerului"[1] când Lu Yu și-a început cu adevărat periplul. De data aceasta, avea să meargă la muntele Ba, în Chuanshan. Lu Yu avea 21 de ani și iubea ceaiul cu ardoare. Nu știm dacă atunci a luat hotărârea de a se ocupa de ceai pentru tot restul vieții, însă, în acea perioadă, începuse să-și formeze viziunea despre viață și sistemul de valori. Cei 12 ani petrecuți la templu în copilărie, viața pribeagă de la școala de teatru, iar mai apoi acei înalți funcționari lipsiți de aspirații cu siguranță l-au influențat în mod profund. În tot acest timp, un lucru nu l-a părăsit niciodată: ceaiul.

Dacă nu ar fi fost Revolta lui An și Shi[2], poate că Lu Yu nu ar fi devenit un înțelept al ceaiului, fiindcă nu știm dacă în acea perioadă, în afară de pasiunea pentru această licoare, tânărul mai nutrea și alte vise. Ba chiar e posibil ca însuși Lu Yu să nu își fi cunoscut cu adevărat propriile dorințe. În afară de lucrările despre ceai, a scris foarte multă literatură. Vara anului 755 d.H. și-a petrecut-o în regiunea natală Jingling, într-un cătun numit Dong Gang, aflat la vreo 60 de li[3] de oraș. Acolo și-a pus pe hârtie impresiile de călătorie și a început să scrie un tratat despre ceai. Însă Revolta lui An și Shi l-a făcut pe tânărul Lu Yu să devină unul dintre miile de băjenari. Odată cu valul de pribegi, s-a refugiat în sudul țării și a trecut fluviul Chang Jiang. Atunci, credința și convingerile lui Lu Yu au fost puse la grea încercare.

O mare parte din informațiile din *Cartea sacră a ceaiului* au fost strânse chiar în perioada aceea. Putem să ne imaginăm un tânăr singur pe lume, orfan și neajutorat, aruncat în vâltoarea secolului al XVIII-lea, în mijlocului prefacerilor istorice care au urmat după apogeul dinastiei Tang. Fără doar și poate, Lu Yu a pus sub semnul întrebării acea lume, ba mai mult, a reordonat și a decodat într-un nou mod întreaga educație primită, inclusiv învățăturile însușite în copilărie la templu. Cu siguranță că a reinterpretat învățătura budistă cea senină și pașnică și a dorit să se întoarcă în locul pe care, copil fiind, tânjea să-l părăsească. Cu o astfel de atitudine, în anul 757 d.H., pe când avea 24 de ani, a poposit în orașul Wuxi, de pe malul lacului Tai. Acolo l-a cunoscut pe Huan Furan, ce avea să-i devină fârtat. Lu Yu și-a continuat călătoria

[1] Titlul împăratului Xuanzong.

[2] Revoltă de la sfârșitul dinastiei Tang, pe vremea domniei împăratului Xuanzong, pornită de generalii An Lushan și Shi Siming, care au trădat curtea imperială. Rezultatul a fost un război civil pentru obținerea supremației politice, pe fondul numeroaselor crize sociale și economice din sânul țării, care a dus la declinul dinastiei și a cauzat pieirea unui număr mare de oameni.

[3] Unitate de măsură chinezească. Un li este echivalent cu 500 de metri.

spre sud, înconjurând lacul Tai și ajungând până la muntele Guzhu, unde un prieten de suflet i-a asigurat un post. Binefăcătorul era chiar nepotul din cea de-a zecea generație al lui Xie Lingyun, faimosul poet din timpul dinastiei Tang, Shi Jiaoran.

Mai mare decât Lu Yu cu 13 ani, Jiaoran nu ajunsese încă la vârsta de 40 de ani când s-au cunoscut. Deși provenea dintr-o familie aristocrată, iar tatăl său fusese un scriitor eminent, până la el, avuțiile familiei se risipiseră. Rămăseseră doar câmpuri goale și iazuri secate. De la o vârstă fragedă, Shi Jiaoran studiase confucianismul, budismul și daoismul, iar după Revolta lui An și Shi, se dedicase budismului cu toată inima, studia sutrele și scria poezii. Deși călătorise mult, mare parte din viață și-a petrecut-o la templul Miao Xi, din munții Zhu, provincia Huzhou, unde s-a și stins în anul 792.

Prietenia dintre tânărul Jiaoran și Lu Yu s-a legat în primul rând datorită discuțiilor referitoare la ceai, conversațiilor despre meditația zen și sutrele budiste, schimburilor de poeme, precum și datorită plimbărilor în tihnă la muntele Hu. Se poate deduce că exista undeva și dorința lui Lu Yu de a se reîntoarce la copilărie. În următorii zeci de ani, Jiaoran i-a fost și frate, și tată, și maestru, dar și prieten de nădejde acestui orfan care nu avea o locuință unde să tragă și care a depins mereu de mila altora. Vă puteți închipui ce alinare i-a adus Jiaoran! Înainte să meargă în Huzhou și să îl întâlnească pe binefăcătorul său, Lu Yu ducea o viață nestatornică: ici trei ani, colo doi ani. Deși mai apoi a avut ocazia să călătorească, în cea mai mare parte a timpului, Lu Yu nu a părăsit împrejurimile muntelui Guzhu. După părerea mea, un motiv deosebit de important a fost existența templului Miao Xi, al lui Jiaoran.

La început, Lu Yu locuia chiar în lăcașul de cult, unde a legat numeroase prietenii. De exemplu, s-a împrietenit cu poetul Meng Jiao, din orașul Deqing, provincia Huzhou, care a scris versurile „Cu acele și ața în mână, măicuța iubitoare se grăbește să-i coasă haine fiului plecat într-o călătorie îndepărtată", cu bătrânul pescar și poet Zhang Zhihe, autorul poemului „Egrete albe zboară pe deasupra muntelui Xisai", sau cu măicuța budistă Li Ye, cu Huang Furan și cu fratele acestuia, Liu Changqing, cu Ling Che și mulți alții. În anul 760 d.H., Lu Yu și-a construit o casă lângă râul Shao și a decis să trăiască în recluziune. În timpul acesta, Jiaoran i-a rămas cel mai apropiat prieten. Lu Yu călătorea mereu pentru a se ocupa de treburi legate de ceai, iar Jiaoran, fiindcă nu putea să-l viziteze, i-a dedicat unele poeme. Unul dintre ele se numește „Îl caut pe Lu Hongjian, fără izbândă":

> Am bătut la ușă, nu se auzea niciun lătrat de câine,
> M-am dus la casele învecinate să întreb,
> Și mi-au răspuns că a plecat în munți,
> Și că de fiecare dată se întoarce acasă la asfințit.

Mai este un poem, care spune așa:

> Am venit în apropierea lacului Tai, în fața muntelui Gu din regatul Wu,
> Să caut locuința în care Lu Yu trăia în sihăstrie, dar fără sorți de izbândă.
> Sihaștrii sunt parcă niște lebede libere,
> Ce zboară lin și neștiute de nimeni.

Se crede că prima versiune a *Cărții sacre a ceaiului* a fost concepută în Huzhou, între anii 760 și 765. Finalizarea lucrării l-a făcut pe Lu Yu, care, la vremea aceea, avea doar 32 de ani, să fie renumit în toate colțurile țării. Se poate spune că, de-abia atunci, Lu Yu s-a ridicat la poziția de mare maestru și renumit călugăr budist, pe care o merita pe deplin. Datorită drumurilor pe care învățatul le făcea acolo, dar și pentru bunătatea ceaiului ce creștea în munți, Guzhu a început să fie văzut de întreaga lume cu alți ochi.

Chiar în vremea când scria *Cartea sacră a ceaiului*, Lu Yu a mers la granița dintre Changxing și Yixing, pe vârful Zhuo Mu, pentru a studia plantele din zonă. Întâmplarea a făcut ca guvernatorul din Piling[1], marele cenzor imperial Li Qiyun, să se afle și el acolo. Acesta inspecta producția ceaiului Yangxian pentru ofrande și se înfuriase fiindcă sarcinile date nu fuseseră îndeplinite. S-a întâmplat atunci ca un călugăr să aducă ceai de la muntele Guzhu, iar Li Qiyun, știind că Lu Yu este un înțelept al ceaiului, l-a rugat să-i ofere îndrumare. După ce a gustat licoarea, Lu Yu i-a spus răspicat guvernatorului Li:

— Acest ceai are o aromă dulce și înțepătoare. Este cel mai bun din regiunea aceasta.

Guvernatorul Li i-a dat ascultare lui Lu Yu și a hotărât să ofere drept ofrande ceaiul Yangxian împreună cu ceaiul din munții Guzhu, care, după cum era de așteptat, s-a bucurat de aprecierea tuturor.

Pe vremea când cerceta frunzele de ceai din regiunea aceea, Lu Yu a cutreierat munții Zhuo Mu, apoi a urcat din nou pe Guzhu. De data aceasta, se pregătise pentru un studiu de lungă durată, așa că a luat în arendă o plantație de ceai, pentru a simți gustul adevărat al plantei, și a mers și la plantațiile învecinate. Printre toponimele amintite în *Cartea sacră a ceaiului* sunt muntele Wuzhan, vârful Qingxian, culmea Xuanjiao, vârful Zhuo Mu, muntele Pavilionul Phoenixului, pagoda Fu Yi, cătunul Fei Yun sau templul Qu Shuier. În perioada studiului sârguincios de la muntele Guzhu, Lu Yu a obținut rezultate mulțumitoare și doar așa a fost posibil ca în primul capitol din *Cartea sacră a ceaiului*, „Originea", să scrie celebra judecată: „Când vine vorba de culoare, frunzele de ceai violet sunt mult mai prețioase decât cele verzi. Cât despre

[1] Astăzi Changzhou.

formă, mugurașii ce se asemuiesc cu vlăstarii de bambus sunt mai mari decât cei ai plantelor cu frunze obișnuite, iar frunzele ca un embrion, nedesfăcute încă, le întrec pe cele deja desfăcute".

În anul 770 d.H., Lu Yu a luat parte la prepararea ceaiului pentru familia imperială și s-a gândit să numească băutura din plante culese de pe muntele Guzhu „ceaiul Zisun" (vlăstari violet). Împreună cu apa de la izvorul Jinsha, a recomandat-o apoi suveranului de la vremea aceea.

Lu Yu a scris două „Însemnări de la muntele Guzhu" despre originea ceaiului imperial. Începând chiar din cel de-al cincilea an al domniei împăratului Li Yu, adică din anul 770, guvernatorii provinciilor Huzhou și Changzhou veneau personal la muntele Guzhu pentru a inspecta producția de ceai, această activitate fiind numită onorific „cultivarea tributului". La 45 de zile după echinocțiul de primăvară, demnitarii urcau la munte și coborau cu mult după Ploaia Grânelor[1].

Pentru a „dirija producția de ceai" era nevoie de anumite facilități, așadar, în anul 770 d.H., oamenii au construit pe muntele Guzhu vreo 30 de căsuțe din stuf și astfel a luat naștere prima fabrică de ceai imperial din istorie: „Academia Ceaiului Tribut". În apropierea izvorului Jinsha, s-au construit încă cinci foișoare. Erau acolo peste 30 000 de zilieri și peste 1 000 de meșteri, iar la venirea primăverii, locul acela cunoștea o prosperitate nemaiîntâlnită. Când prindeau de veste că s-a făcut ceaiul, călătorii veneau aici în număr mare, iar dansurile și cântecele țineau nopți și zile; numeroși poeți elogiau necontenit primăvara și ceaiul din aceste locuri și intonau povești despre culesul ceaiului. Primăvara, pe muntele Guzhu, părea a fi festivalul cultural al ceaiului. Tradiția dinastiei Tang a „dirijării producției ceaiului imperial" din munții Guzhu s-a perpetuat timp de peste 80 de ani, iar tradiția s-a păstrat până în dinastia Ming.

Datorită lucrării de amploare *Cartea sacră a ceaiului* și a ceaiului imperial Zisun, asocierea dintre Lu Yu și Guzhu atinsese apogeul. Când de-abia venise din munți, Lu Yu a avut o perioadă de rătăcire, când se plimba solitar, lovea copacii cu toiagul și se tânguia prin sălbăticie: Nu se știe cum a depășit acest moment de cumpănă. Oricum ar fi, Lu Yu, cel de după, a fost primit în munții Guzhu cu mari onoruri. În anul 772 d.H., marele maestru caligraf Yan Zhenqing a venit în Huzhou să ocupe postul de guvernator. Unii cercetători consideră că acei cărturari și călugări eminenți din preajma sa au creat un cerc al iubitorilor de ceai, care veneau des la muntele Guzhu. În opinia mea, era mai degrabă un cerc literar al scriitorilor, de la care ceaiul și poezia erau nelipsite. Admirația reverențioasă pe care Yan Zhenqing i-o purta lui Lu Yu este dovedită de

[1] Era considerat a fi timpul ideal pentru semănarea grânelor și cădea în luna aprilie în zilele de 19, 20 sau 21.

izvoarele istorice. După un an la post, Yan Zhenqing a început să alcătuiască o lucrare monumentală, *Colecție completă de rime*, în 360 de volume. Lucrarea a fost scrisă de peste 50 de cărturari din Jiangdong, dintre care Lu Yu a fost al treilea în ierarhie, având rolul de redactor-șef adjunct din zilele noastre. Opera a fost finalizată în anul 777 și a fost dedicată curții imperiale.

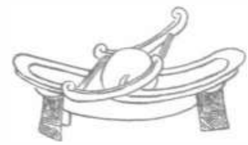
Chiar pe vremea când scriau cartea, cărturarii se reuneau la muntele Zhushan, unde au construit un foișor în amintirea lucrării de proporții la care se înhămaseră. Fiindcă începuseră să-l ridice între orele nouă și unsprezece seara (adică în intervalul Guihai), în ziua de 21 octombrie din calendarul chinezesc selenar (luna Guimao), în cel de-al cincilea an din ciclul de 60 de ani (anul Guichou), Lu Yu a dat pavilionului un nume cu o profundă semnificație: „Foișorul celor trei Gui". Acesta a fost restaurat în zilele noastre și este considerat locul nașterii culturii ceaiului.

Cu sprijinul financiar al lui Jiaoran, Lu Yu a dat la tipărire *Cartea sacră a ceaiului* în anul 780. Cunoscut drept un mare înțelept, Lu Yu s-a bucurat de aprobarea și aprecierea contemporanilor, iar fiindcă era atât de renumit, a atras atenția împăratului. Acesta i-a conferit titlul de „maestrul literar al prințului" și i-a cerut să-i fie dascăl odraslei imperiale. La acea vreme, Lu Yu prinsese deja curaj să-l refuze pe împărat, așa că împăratul a ridicat oferta, schimbând funcția în „ministrul ceremoniilor rituale", însă Lu Yu tot nu a acceptat să meargă la curte, fiindcă deja prinsese rădăcini adânci în munții Guzhu.

Ulterior, Lu Yu a tot călătorit în numeroase locuri unde creștea ceaiul. În anul 804 d.H., s-a stins din viață în Huzhou, la conacul din Qingtang. Avea 72 de ani, iar apropiații l-au înmormântat în apropiere de templul Miao Xi, lângă mormântul bunului său prieten, Jiaoran.

Nu departe se află Guzhu, care îl protejează și veghează asupra lui. Astfel, el și muntele s-au contopit într-o singură entitate.

CAPITOLUL 7



ÎNCEPÂND CU BĂUTURA ȘI SFÂRȘIND CU CEAIUL

Cum a dispărut originalul operei *Prefață la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*

Aproape că nu ne-am putea imagina ca urciorul cu băutură ce luneca năvalnic și nepăsător pe șanțul cu apă de la Pavilionul Orhideelor să fi fost umplut cu altceva decât alcool[1]. Se cuvine să amintesc că de vină pentru purtarea deșănțată a cărturarilor erau atât băutura, cât și ceaiul. Și chiar dacă aceștia începeau isprăvile lor cu băutură, se întâmpla adeseori să le încheie cu ceai. Sub impulsul băuturii, Wang Xizhi și-a dat frâu liber imaginației și a scris *Prefață la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*. Se prea poate că de atunci nu a mai băut vin, fiindcă nu a mai compus niciodată o asemenea creație cerească fără de pereche. Alcoolul acela a fost dătător de artă.

La șapte generații după Wang Xizhi, această comoară fără de preț a familiei l-a părăsit pe Zhiyong, sânge din sângele familiei Wang, și a ajuns la ucenicul său, Bian Cai. Așa a luat naștere cea mai mare conspirație din istoria ceaiului.

Atunci când descriau grația ceaiului, oamenii din Antichitate foloseau întotdeauna această lungă enumerație: „țitera, șahul, caligrafia, pictura, poezia, băutura și ceaiul". Povestea veche de 1 000 de ani ce-o voi depăna acum este despre ceai, pictură și cărți.

Dacă discutăm despre poveștile ceaiului din timpul dinastiei Tang, trebuie neapărat amintit primul tablou din istorie în care apare ceaiul. „Xiao Yi obține manuscrisul *Prefeței la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*", de Yan Liben, care este o redare clasică a unui complot. Iubitorii de ceai vor observa în

[1] Joc al literaților din Antichitate, în cadrul căruia se săpa un sanț, se umplea cu apă și era pusă să plutească la vale o carafă cu băutură. La vremea aceea, carafele se făceau în general din lemn. Cel în dreptul căruia se oprea vasul trebuia să compună o poezie, iar dacă nu știa, era pedepsit să bea vin. Așa au fost compuse și poeziile din culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor.

acest tablou doar ceaiul și, în mod inevitabil, nu vor sesiza complotul, crezând că această pictură deschizătoare de drumuri este prima din istoria Chinei, ba chiar a întregii lumi, despre cultura ceaiului. Caligrafii, în schimb, vor considera că este doar o dovadă convingătoare a dispariției unei opere sublime. La rândul lor, pictorii vor interpreta într-un mod diferit, din perspectiva așezării în pagină, a culorilor, a personajele.

Numeroase evenimente istorice cu un puternic caracter dramatic au fost sintetizate, abstractizate și transformate în legi obiective de generațiile ulterioare. Modul în care Xiao Yi a obținut *Prefața la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor* se află printre „Cele 36 de stratageme" sintetizate de chinezi și a fost inclusă la tipul de vicleșug „a da cărămida la schimb pentru bucata de jad".

Povestea este consemnată în *Însemnări de la Pavilionul Orhideelor*, scrisă de He Yanzhi, care a trăi în timpul dinastiei Tang. La o analiză atentă, se observă că Xiao Yi era cumva un hoț elegant, versat. Judecând după descendența sa, era un om strașnic, fiind strănepotul împăratului Xiao Yi al dinastiilor de Nord și de Sud. În afară de lupta acerbă pentru împărăție și pentru stăpânirea întregii țări, familia Xiao din dinastia de Sud a avut și o pasiune ieșită din comun pentru artă. Celebrul prinț Xiao Tong s-a născut chiar în sânul acestei familii. Așa că Xiao Yi, obținând originalul operei *Prefață la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*, a îndeplinit vrerea împăratului. Pe de altă parte, nu se poate spune că această ispravă era străină de plăcerile lui Xiao Yi.

Este bine-cunoscută pasiunea pentru caligrafie a lui Li Shimin[1] din anii de bătrânețe, în mod special pentru caligrafia lui Wang Xizhi. Treptat, odată cu înaintarea în vârstă, am înțeles că nu numai bătrânilor de acum o mie de ani le plăcea caligrafia, ba și printre cei din zilele noastre puțini găsești să nu le placă.

Împăratul Li Shimin auzise că manuscrisul lucrării *Prefață la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor* se afla în Yuezhou, la un călugăr pe nume Bian Cai și, în numeroase rânduri, a trimis oameni să se tocmească cu el, însă, de fiecare dată, au fost întorși din drum de acest bătrân, care avea peste 80 de ani. Bian Cai le spunea mereu că, în haosul războiului, toate lucrurile de preț au fost pierdute și nu se știe unde a ajuns manuscrisul.

În mod firesc, tot pământul de sub soare, cât vezi cu ochii, nu e părticică să nu aparțină împăratului, iar ce vrea împăratul, aia trebuie să-i dai. Refuzul lui Bian Cai denotă dârzenia specifică oamenilor din Antichitate, pe care o moștenise de la maestrul Zhi Yong. Pe de altă parte, Li Shimin nu se dezicea de comportamentul caracteristic unui împărat: doar își omorâse doi frați, îi

[1] Numele personal al celui de-al doilea împărat al dinastiei Tang, Taizong, care a condus China între anii 626 și 649.

mai păsa oare de un om de rând, de un călugăr din munți? De data asta însă, împăratul a ales să nu rezolve problemele literare într-un mod războinic.

Înainte de acest episod, Xiao Yi nu valora prea mult în ochii lui Li Shimin. Noroc cu ministrul Fang Xuanling, care i l-a recomandat, spunându-i că în Weizhou trăiește un nepot al împăratului unei dinastii precedente, deosebit de dibaci, care cunoaște fel și fel de tertipuri, cu ajutorul cărora, cu siguranță, va obține comoara. Abia atunci a apelat suveranul Li Shimin la Xiao Yi. Mă gândesc că înainte de asta, pe când lâncezea în Weizhou, Xiao Yi avea ambiții înalte, iar această ocazie rară a apărut la țanc. Deși nu era vorba despre conducerea țării, era o misiune importantă, ce-i stătea pe suflet împăratului, și care, odată dusă la îndeplinire, avea să-i aducă glorie eternă. Așadar, Xiao Yi a ticluit de unul singur un plan. Mai întâi, l-a pus pe împărat să-i dea câteva caligrafii făcute de Wang Xizhi sau de fiul său, iar mai apoi l-a rugat să-l îmbrace în straie de cărturar sărman din provincia Shandong. Aceasta a fost cărămida din expresia „a da cărămida pe bucata de jad".

Cărămida nu se referă doar la câteva caligrafii, ci la însuși Xiao Yi. Iar jadul nu este doar *Prefața la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*, ci implică și sentimentele umane, compasiunea arătată de Bian Cai. Xiao Yi a ales să acționeze la asfințit, într-o zi geroasă. Îmbrăcat în haine subțiri, s-a prefăcut a fi un învățăcel smerit ce venea de la mare depărtare în căutarea învățăturii și care, după ce a făcut ocolul lumii, a ajuns la templul lui Bian Cai. Dragi cititori, până aici, povestea noastră aproape că seamănă cu povestea „țăranului și a șarpelui"[1].

A fost o schemă ticluită meticulos, de felul luării prin învăluire și a atacului pe la spate. Xiao Yi a pătruns în templu, s-a uitat peste picturile murale și, tot învârtindu-se așa, a ajuns în dreptul odăii călugărului Bian Cai. Era vremea de aprins opaițul și de luat masa, cum ar fi putut un monarh să nu se milostivească de un biet învățăcel care se tot învârtea încolo și-ncoace prin templu, fără casă unde să se adăpostească? Călugărul a făcut ce nu trebuia, întrebând un singur lucru: „De unde vine acest străin?". Tocmai această vorbă l-a dus pe Bian Cai la pieire. Cu toată meditația pe care o practicase, călugărul a fost învins de schema diabolică a lui Xiao Yi.

Acesta din urmă s-a dat drept vânzător de viermi de mătase care, în timpul liber, îndrăgea caligrafia. Tertipurile lui Xiao Yi nu erau dintre cele mai iscusite, însă Bian Cai și-a imaginat că negustorașul, deși avea câteva caligrafii la el, cu siguranță nu văzuse vreodată ceva original, așa că s-a gândit să-i deschidă

[1] Se referă la o anecdotă chinezească clasică despre cum, într-o iarnă geroasă, un țăran a găsit pe marginea drumului o viperă ce părea a fi înghețată și a strâns-o la piept ca să o încălzească. Cum și-a revenit în simțiri, șarpele l-a mușcat pe salvator, omorându-l.



Copie după tabloul „Xiao Yi obtine manuscrisul *Prefetei la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*" reprodusă din volumul *Picturi ale ceaiului chinezesc.*

orizonturile. Bian Cai a scos comoara din grinda odăii, iar din momentul în care a dat-o la iveală, nici că a mai fost cale de întoarcere, și uite-așa a fost șterpelit de Xiao Yi originalul cărții.

După ce adevărul a fost dat în vileag, Bian Cai a leșinat pe loc. Deznodământul poveștii este simplu. Fiindcă recomandase omul potrivit, Fang Xuanling a fost recompensat cu o mie de bucăți de brocart, iar Xiao Yi a fost promovat, intrând astfel în rândul funcționarilor de rangul al cincilea[1], ba a mai primit și o sticlă de argint și una de aur, o pereche de cai scumpi, un conac și o curte. Bian Cai a fost întemnițat câteva zile pentru că îl înșelase pe împărat, însă cum comoara ajunsese deja în mâinile suveranului, iar acesta era satisfăcut și voia să închidă gura cărturarilor clevetitori, bătrânul călugăr nu a fost trimis la moarte. Bian Cai a fost eliberat și i s-au făcut și unele daruri. Acesta însă era mâhnit din calea afară și se simțea vinovat pentru că pierduse comoara lăsată din moși strămoși și trădase încrederea maestrului său. Nici nu îndrăznea să se dea de ceasul morții ori să se jelească, ba mai trebuia să fie și recunoscător că împăratul s-a îndurat și nu l-a omorât. Pentru că nu a îndrăznit să dea mai departe darurile primite sau să ia banii pentru propriul folos, a construit, cu ajutorul lor, o pagodă de trei etaje. A murit un an mai târziu, în urma unui atac de panică.

Aceasta este povestea care l-a inspirat pe marele pictor Yan Liben.

În trecut, nu știam foarte multe lucruri despre artistul Yan Liben, fiind convinsă că era un simplu pictor de la curtea imperială. Abia mai târziu am aflat că provenea dintr-o familie împărătească, la fel ca Xiao Yi. Tatăl acestuia, Yuan

[1] Ierarhia în rândul oficialilor de la curtea imperială pornea de la rangul întâi, cel mai înalt, și ajungea până la rangul al nouălea, cel inferior.

Pi, era din orașul Xi 'An, aflat în actuala provincie Shaanxi, și era căsătorit cu o fiică de împărat din dinastia Zhou de Nord. Așadar, Yan Liben a fost nepotul împăratului. Însă dinastia Zhou de Nord a fost efemeră și nu a rezistat mult. În timpul dinastiei Sui, tatăl artistului a continuat să ocupe poziții înalte în stat, era un funcționar foarte dibaci, priceput la pictură, construcții și meșteșuguri de orice fel. Îmi închipui că era un fel de inginer de primă mână din zilele noastre, o autoritate în orice domeniu. Și fratele său, Li De, era talentat la pictură și caligrafie, la meșteșuguri și la proiecte de construcție. La rândul său, Yan Liben a fost un demnitar cu rang înalt în domeniul construcțiilor, ministru de dreapta și consilier al împăratului. La vremea aceea, circula în rândul slujbașilor de la curte o glumă zeflemitoare: „Ministrul de stânga este în deșertul din Xuanwei, iar ministrul de dreapta este renumit pentru picturile sale". La prima vedere, par a fi cuvinte de laudă, însă, în realitate, sunt vorbe spuse cu răutate. Ministrul de dreapta, Jiang Ke, era la nord de Marele Zid, unde servea patria cu onoare, în timp ce ministrul de dreapta era doar un pictor la cheremul împăratului.

Yan Liben era foarte preocupat de atitudinea pe care cei din cercurile oficiale o aveau față de el. Într-o primăvară, pe când se afla în inspecție prin țară, împăratului i-a cășunat ca Liben să picteze pentru el. În timp ce Yan Liben picta și asudase din cap până-n picioare, camarazii lui beau vin, compuneau poezii și pălăvrăgeau vrute și nevrute, iar el se simțea ca un lacheu. Când s-a întors acasă, le-a spus fiilor pe un ton grav:

— Și eu sunt un om cu carte, de mic mi-am tocit coatele învățând, iar cunoștințele și lucrările mele nu sunt mai prejos ca ale altora, dar tocmai fiindcă sunt prea renumit pentru picturile mele, de-asta m-am făcut azi de rușine. Să luați aminte, de-acum încolo să nu mai pictați niciunul dintre voi!

Într-adevăr, nici că s-a mai auzit apoi că fiii lui Yan Liben pictează, însă el nu a reușit să se țină departe de acuarele. Tablourile sale, „Treisprezece portrete de împărați" și „Ricșa imperială", sunt opere clasice celebre, iar „Xiao Yi obținând manuscrisul *Prefeței la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor*" are în mod special o contribuție istorică neașteptată, fiind prima pictură din lume ce ilustrează ceaiul.

Subiectul principal al tabloului este Xiao Yi, deghizat în învățăcel, mergând în vizită la Bian Cai. Este pictat în culori, pe pergament de mătase albă, însă este nesemnat.

Opera înfățișează procesul înșelăciunii și al căderii în plasă. În tablou, pot fi văzute cinci personaje. Bătrânul călugăr Bian Cai stă pe scaunul de meditație, în mâna stângă ține un pămătuf din coadă de armăsar, are sprâncene lungi, o fată prelungă, este cu gura întredeschisă, ca și cum ar vorbi, și pare un om simplu și cinstit. Mâna stângă îi este întinsă, semn că nu ascunde nimic, și parcă îl și auzim zicând:

— Tinere, îți spun adevărul, manuscrisul *Prefeței la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor* este aici, la mine.

Xiao Yi poartă o robă galbenă, stă față în față cu Bian Cai, iar mâinile-i sunt ascunse în mâneci, ceea ce arată că ticluia în tăcere planuri diabolice.

Nu departe de Bian Cai și de Xiao Yi stă un alt călugăr care privește cu nemulțumire la cei doi, ca și cum și-ar fi dat seama că Xiao Yi nu este un om bun, ci un mincinos.

În partea stângă a tabloului se zăresc doi servitori care se ocupă de ceai. Servitorul bătrân, cu fața adumbrită de barbă, tocmai pregătește băutura: cu mâna stângă ține un ceainic deasupra sobiței, iar în dreapta are clești pentru ceai. Cu spatele înconvoiat, slujitorul cel tânăr ține cu ambele mâini tăvița cu cele necesare și, cu mare băgare de seamă, se pregătește să toarne ceai celor doi. În stânga băiețandrului se află o măsuță, peste care sunt așezate o tavă cu un bol pentru ceai și o carafă roșie.

În timpul dinastiei Tang, ceaiul era considerat a fi prețios și nobil, iar Lu Yu considera că doar oamenii care aveau o conduită decentă și care duceau o viață cumpătată erau demni de a fi serviți cu această licoare. Ceaiul era o băutură căreia i-au fost atașate virtuți morale. Însă, din nefericire, în povestea noastră, ceaiul a fost trădat, spiritul lui onest și virtuos a fost înșelat prin tertipuri viclene și furtișaguri. Scena din tablou surprinde partea întunecată a firii umane, înfățișând intenția, calcularea și păcălirea în contrast cu inocența, bunătatea și căderea în plasă.

O caligrafie a stârnit un complot de proporții și a fost sursa de inspirație a unui tablou. Atât pictura, cât și caligrafia sunt arte clasice transmise nouă din moși strămoși, însă între cele două există o anumită ierarhie. Nu știm care au fost intențiile și gândurile lui Yan Liben când a pictat acest tablou, însă este, fără doar și poate, o operă prețioasă. Deși *Prefață la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor* a lui Wang Xizhi pe care o citim astăzi este o copie a manuscrisului original, rămâne o creație deosebită, o operă sublimă. Tabloul lui Yan redă o conspirație, dar, în egală măsură, surprinde și înțelepciunea. Caligrafiile lui Wang Xizhi îl fac pe privitor să simtă că omul și natura sunt un tot unitar, iar creatorul nu mai distinge între opera sa și sine. În schimb, opera lui Yan surprinde omul în relație cu omul, chiar dacă la mijloc se află și ceaiul, iar omul este păcălit și trădat.

Cu siguranță, Yan Liben nu și-a închipuit că o interpretare dintr-o altă perspectivă a operei sale avea să îi adauge semnificații atât de profunde. Prin intermediul acestei picturi, noi, cei de azi, putem descoperi ceremonia ceaiului din timpul dinastiei Tang, modul de prepararea și de servire. Ba chiar putem privi acest tablou ca pe o ilustrație a lucrării *Cartea sacră a ceaiului* a lui Lu Yu,

care ne ajută să înțelegem mai bine cum consumau oamenii ceaiul cu peste 1 000 de ani în urmă. Artefactele scoase la iveală din pământ în urma lucrărilor arheologice sunt degradate, așa încât este deosebit de greu să ne imaginăm cum se desfășura exact ceremonia ceaiului în timpul dinastiei Tang. Așadar, nu putem neglija valoarea istorică a acestui tablou și doar judecând din această perspectivă putem spune că pictura și caligrafia sunt unice în lume.

Prefață la culegerea de poeme din Pavilionul Orhideelor a luat naștere din tăria băuturii și a sfârșit pierdută în aburii ceaiului. Acesta nu a avut puterea de a proteja sublima creație, ci a fost doar un martor neputincios al pierderii ei. La acest gând, oricine oftează cu amărăciune!

CAPITOLUL 8

ORIGINEA SITEI PENTRU CEAI

Apa, sufletul ceaiului

Lucrarea *Cartea sacră a ceaiului*, scrisă de Lu Yu, este alcătuită din trei volume împărțite în zece capitole, în care sunt cuprinse peste 1 000 de caractere. În cel de-al patrulea capitol, intitulat „Ustensile", sunt menționate 23 de obiecte pentru ceai și este descrisă cu precădere sita. Tradus în limba actuală, paragraful sună așa:

> Sita pentru ceai se folosește la fel ca toate celelalte site obișnuite. Rama acesteia trebuie neapărat să fie din cupru pur, ca atunci când sita va fi umezită, să nu coclească și să nu prindă murdărie, dând apei un gust rău. Dacă se folosește cupru prelucrat, sita coclește și se murdărește mai ușor. Dacă se folosește fier, ruginește ușor, iar apa prinde un gust neplăcut, așa că trebuie neapărat ales cuprul brut drept material. Ermiții din munți mai folosesc și bambus sau lemn pentru confecționarea sitelor. Însă cele din bambus sau lemn nu sunt rezistente și nu sunt potrivite pentru a fi purtate în călătorii lungi, deci tot din cupru brut trebuie făcute. Săculețul care filtrează apa trebuie țesut din fire de bambus verzi rulate în formă de cilindru. Mai apoi se taie fâșii de mătase verde smarald care se împletesc deasupra, acoperind cilindrul. Se cos apoi peste ornamente din filigran verde jad și se face un săculeț impermeabil din cârpă ceruită verzuie în care se depozitează sita. După toți acești pași, va rezulta o sită rotundă, cu un diametru de 15 centimetri și un mâner de 5 centimetri.

La început, sita pentru ceai făcea parte dintre obiectele folosite zilnic de călugării budiști, ba chiar era unul dintre „cele șase lucruri" esențiale pentru ei. În general, aceasta era folosită pentru îndepărtarea insectelor din apă, însă a pătruns apoi și în universul ceaiului, devenind indispensabilă.

Se spune despre apă că este sufletul ceaiului. Atunci când se vorbește despre ceai, nu se poate să nu se amintească și despre apa folosită la prepararea lui.



Apa, sufletul ceaiul. Fotograf: Lin Mo.

Învățații chinezi din Antichitate erau într-o proporție covârșitoare poeți cu înclinații spre panteism, ce nutreau față de natură un sentiment de familiaritate, de căldură, și rezonau perfect cu aceasta. Dintre toate lucrurile, ei venerau cel mai mult apa, despre care credeau că este înzestrată cu nouă virtuți: etică, dreptate, corectitudine, curaj, justiție, nepărtinire, observație, bunătate și determinare. Dar oare cum este potrivirea dintre o apă cu asemenea virtuți și ceaiul cel minunat?

Zhang Daxia, un maestru de ceai din timpul dinastiei Ming, scria în lucrarea *Însemnări de la bordeiul cu flori de prun* că „natura ceaiului iese la iveală cu ajutorul apei. Din combinarea ceaiului de calitate superioară cu apă de calitate inferioară rezultă doar un ceai inferior. Iar cu o apă superioară, un ceai inferior va ieși de o calitate superioară". Pasaje asemănătoare pot fi întâlnite și în alte opere, cum ar fi în *Memorialul ceaiului*, scris de Xu Cishu, din Hangzhou: „Frunzele de ceai superior răspândesc o mireasmă dulce, pe care doar apa o poate scoate la iveală. În lipsa apei, nu putem discuta despre calitatea ceaiului".

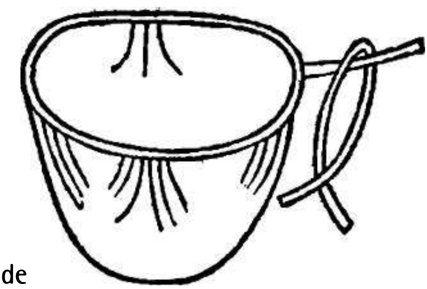
Su Dongpo și Cai Xiang erau doi literați care au trăit în timpul dinastiei Song, ambii maeștri în arta ceaiului, îndeosebi ultimul dintre ei, care a scris și o lucrare intitulată *Însemnări despre ceai*. Cei doi s-au împrietenit și au făcut întreceri între ceaiurile lor. Ceaiul lui Cai Xiang era mai bun, însă, cu toate acestea, a pierdut. De ce oare? Fiindcă apa în care îl fiersese era de la izvorul Huishan, iar cea folosită de Su Dongpo era adusă de la muntele Tiantai în tulpini de bambus.

Deși în ceea ce privește politica țării, viziunile lor se aflau la poli opuși, Su Dongpo s-a împrietenit cu Wang Anshi, un bun cunoscător al apei pentru ceai. Odată, împăratul Song Shenzong i-a dăruit lui Wang ceai Yixing pentru tratarea bolilor, iar doctorul imperial l-a învățat că trebuie să folosească neapărat apă de la trecătoarea Qutang, din mijlocul cursului, pentru că doar așa ceaiul va avea cele mai bune efecte curative. Wang Anshi i-a încredințat această treabă lui Su Dongpo, din Sichuan. Însă pe Su l-a luat somnul în barcă și a trecut de Qutang. Când s-a trezit, nu a avut încotro și a luat apă de la următoarea strâmtoare. De cum a gustat, Wang Anshi a simțit că nu este apa care trebuie. Când Su Dongpo l-a întrebat cum de și-a dat seama, Wang Anshi i-a răspuns că apa din văile de sus este prea tumultuoasă, iar de la văile de jos, prea stătută, în timp ce apa din văile din mijloc este numai potrivită pentru a fierbe ceai. Mă gândesc că aceasta era pe de-a-ntregul o legendă prin care ceaiul era interpretat dintr-o perspectivă confucianistă. Școala confucianistă promova calea de mijloc, iar consumarea ceaiului se încadra perfect în acest concept.

Poporul chinez a acordat dintotdeauna o deosebită atenție apei cu care este preparat ceaiul. De exemplu, ceaiul Longjing[1] se potrivește cel mai bine cu

[1] „Ceai de la fântâna dragonului" în traducere ad litteram.

apa de la izvorul Hupao[1]. Ceaiul astfel preparat se mai numește și „băutura dragonilor și a tigrilor" sau „cele două comori ale Lacului de Vest". Dacă veți merge la izvorul Hupao, veți vedea că, în fiecare dimineață, oamenii stau la cozi nesfârșite cu carafe, sticle și cu tot felul de recipiente pentru a lua apă de aici. Apa este adusă acasă și este folosită special la fierberea ceaiului.



Sită pentru apă.

Orașul Beijing ilustrează cel mai bine obiceiurile oamenilor din nordul țării legate de apa folosită pentru prepararea ceaiului. Dintotdeauna, în nordul Chinei a fost un deficit de apă, așa că în trecut, oamenii de rând din Beijing nu erau atât de meticuloși cu cea folosită la ceai precum erau cei din Hangzhou. Apa scoasă din puțurile din Beijing era amară. Familiile înstărite beau doar apă dulce de fântână, iar cei nevoiași beau apă cu gust dulce-amărui, numită apă impură. Așa a luat naștere comerțul cu apă, iar prăvăliile unde se vindea se numeau 井窝子 (cuiburi de fântâni). La vremea aceea, circula în Beijing o vorbă: „Frunzele de ceai din sud se potrivesc cu apa din nord". Nordul se referă la actualul cartier Andingmen din Beijing, unde locuiau împărații Chinei, comparați de poporul chinez cu niște dragoni. De aici și-au luat numele cele două fântâni din Andingmen: „mai sus de Dragon" și „mai jos de Dragon".

Apa pe care o bea împăratul se numea apă imperială și era adusă tocmai din munții Yuquan[2]. Pentru a obține și ei apă imperială, împătimiții ceaiului se înțelegeau cu căruțașul în schimbul banilor. Dacă vizitiul avea noroc să poată fura un pic, schimbul se făcea într-un loc stabilit dinainte, în mare secret. Bineînțeles că aceasta este o poveste de pe vremuri. În zilele noastre, cu o simpla rotire a robinetului, toată lumea este egală.

Dar ce apă trebuie să folosim, la urma urmei, pentru prepararea ceaiului? De-a lungul vremii, s-au scris numeroase povestioare despre acest subiect. Există multe consemnări și povești fantastice despre cum Lu Yu aprecia apa. Zhang Youxin, un cărturar talentat care a trăit în timpul dinastiei Tang și se lăuda cu un loc fruntaș la examenele imperiale, a scris o lucrare intitulată *Însemnări despre apa folosită la fierberea ceaiului*, în care consemnează în mod special o poveste: „Pe vremea domniei împăratului Zong Guangde din dinastia Tang, marele cenzor imperial Li Jiqing venise în inspecție în provincia Jiangnan, la fluviul Chang Jiang. Știa că apa de la izvorul Nanling era cea mai

[1] „Izvorul tigrului alergând" în traducere ad litteram.

[2] „Munții Izvorului de Jad".

bună pentru fierberea ceaiului, așa că l-a trimis pe Lu Yu să meargă acolo să oficieze ceremonia ceaiului. Însă după ce soldații au adus apa, Lu Yu a gustat-o și și-a dat seama imediat că era apă de la o sursă de lângă marginea fluviului Chang Jiang, și nu de la izvorul Nanling. Pe drumul de întoarcere, soldații vărsaseră jumătate din butoiul cu apă și îl umpluseră la loc cu apă de unde găsiseră".

În lucrarea *Însemnări despre apa folosită la fierberea ceaiului*, apa din întreaga lume este împărțită în douăzeci de categorii despre care se spune că ar fi fost stabilite chiar de Lu Yu. Dintre acestea, pe primul loc se află apa de la muntele Lu, de la izvorul Shuilian, din valea Kangwang, iar apa obținută din topirea zăpezii pe ultimul loc. În Antichitate, oamenilor le plăcea mult să bea apă „de zăpadă". Întâlnim deseori în poeziile antice versuri precum:

> În vasele de lut fierbe ceaiul cu apă de zăpadă,
> Răspândind pretutindeni o mireasmă dulce
> Ceaiul este servit în pridvor în zilele însorite,
> Sau în casă în nopțile de iarnă geroase,
> Pentru prietenii veniți de departe.

Există chiar și o poveste despre prepararea ceaiului cu apă obținută prin topirea zăpezii. Tao Gu, un oficial cu rang înalt de la curtea imperială a dinastiei Song, a avut la el acasă o concubină a generalului Dang Jin, căreia i-a poruncit să aducă zăpadă pentru infuzarea ceaiului, întrebând-o: „În casa generalului Dang se practică asemenea obiceiuri?". Iar concubina a răspuns: „Acela este un om din topor, lipsit de gusturi alese, el știe doar să soarbă vin sub un cort din aur și mătase, să murmure cântece și să frigă oaie, atât, de unde să știe el obiceiuri așa de rafinate?".

În Antichitate, zăpada era folosită la ceai fiindcă era rece, dar se spune că nu trebuia să fie prea rece, fiindcă putea să distrugă blândețea și moderația ceaiului, așa că cel mai bine era să se folosească apă de zăpadă păstrată timp de un an. În opera clasică chinezească *Visul din Pavilionul Roșu*, în capitolul intitulat „Jia Baoyu bea ceai în tihnă la alcovul de jad, iar bunica Liu cedează vinului în grădina fericirii roșii", se povestește despre cum măicuța Miaoyu fierbea ceai la mănăstire cu apă obținută din topirea zăpezii și îl oferea oaspeților. Zăpada era adunată cu grijă de pe florile de prun și îngropată în pivniță pentru cinci ani. Măicuța Miaoyu o folosea doar când veneau cei mai distinși oaspeți, pentru a le fierbe ceai, și obișnuia să spună: „Primul pahar este pentru savurat, al doilea este pentru băut, dar al treilea este pentru măgari". Această vorbă redă fără îndoială arta savurării, dar și faptul că era păcat ca o așa apă prețioasă din care măicuța Miaoyu strânsese doar o carafă micuță să fie băută pe nerăsuflate. Cum să nu te doară inima?



Izvorul lui Lu Yu.

Cum putem determina calitatea apei? În *Cartea sacră a ceaiului*, Lu Yu ajunge la concluzia că apa de munte este cea mai bună; cea de la fluviul Chang Jiang este de calitate medie, iar apa de fântână este inferioară. Această clasificare a fost făcută de înțeleptul chinez în urma călătoriei la sud și la nord de fluviul Chang Jiang, unde a gustat felurite ape și a încercat diverse soiuri de ceaiuri. La rândul ei, apa de munte se împarte în apă de izvor, apă tumultuoasă și apă stătătoare din văile muntoase. Dacă bei apă de munte, trebuie să alegi apa de izvor care curge printre pietre. Apa care stagnează în văile muntoase acumulează multe impurități, așa că, înainte de a lua pentru băut, trebuie îndepărtată cea stătută, pentru a permite izvoarelor noi să-și facă loc treptat și doar atunci poate fi consumată cu încredere. Dacă bei apă de la fluviul Chang Jiang, trebuie să o alegi pe cea din locuri cât mai îndepărtate de așezările umane, fiindcă este curată și pură. Probabil că problema poluării începuse să apară încă de pe vremea dinastiei Tang, de vreme ce se precizează că apa de râu de la o oarecare distanță de așezările omenești nu era murdară. Cât despre apa de fântână, trebuie alese fântânile de unde se scoate apă mai des. Cu cât mai multă lume scoate apă, cu atât apa este mai vie. Toate aceste învățături provin din experiențele și încercările lui Lu Yu, în lipsa cărora nu ar fi putut face o expunere atât de meticuloasă. În secolul al XVII-lea, nu existau aparate și nici tehnologia necesară pentru a determina relația dintre compușii apei și ceai, însă ceea ce expune Lu Yu din experiența personală corespunde aproape în totalitate cu

rezultatele studiilor științifice din zilele noastre. Apa naturală conține atât apă dură, cât și apă moale. Apa dură are în compoziția sa mai mult calciu, magneziu și ioni, astfel că atunci când se folosește la fierberea ceaiului, va întuneca fiertura și îi va da un gust astringent. În schimb, ceaiul fiert cu apă moale este limpede, proaspăt și gustos. Apa izvoarelor de munte este întotdeauna apă moale.

Evaluarea apei cu ajutorul organelor de simț se face după câteva criterii de bază. În primul rând, apa trebuie să fie limpede. De aceea, în trecut, oamenii depozitau apa în carafe, în care mai puneau câteva pietre despre care se credea că îi dădeau gust bun, curățau impuritățile și erau plăcute ochiului. Din păcate, istoria nu a reținut numele celui care, în timpul dinastiei Ming, a venit cu ideea de a pune un cocoloș de lut pentru sobe în vasul în care era păstrată apa. Bucățica de lut trebuia să fi ars în vatră timp de un an și avea un nume impunător: „binecuvântarea zeului pământului". Lutul avea rolul de a preveni apariția insectelor în apă, era un medicament tradițional chinezesc ce oprea sângerarea și era bun și pentru stomac.

În al doilea rând, apa și focul trebuie să fie „vii". Apa „vie" este apa curgătoare, care provine dintr-un izvor, însă și apa cascadelor este curgătoare și provine dintr-un izvor, dar Lu Yu spunea că cei care beau apă de aici vor face gușă și vor dezvolta afecțiuni ale gâtului. Unii mai cred chiar că aceasta are o cădere tumultuoasă și viguroasă, de aceea nu se potrivește cu natura moderată și simplă a ceaiului, ci este mai potrivită pentru prepararea alcoolului.

În al treilea rând, apa trebuie să fie ușoară, iar apa ușoară este întotdeauna apă moale, altfel este apă dură. Împăratul Qian Long, din dinastia Qing, iubea cu ardoare călătoriile în natură și era și un împătimit al ceaiului. Când avea peste 80 de ani a vrut să se retragă de pe tron, iar un mare ministru l-a flatat spunându-i:

— Țara nu se poate lipsi nicio zi de suveranul ei!

— Împăratul nu se poate lipsi nicio zi de ceai! a venit răspunsul.

De fiecare dată când pleca în inspecție prin țară, împăratul purta cu el un potir din argint, pentru a cântări cu precizie apa de izvor din fiecare loc. Apa râului care izvorăște din muntele Yuquan din Beijing era cea mai ușoară, așa că i-a pus numele „cel dintâi izvor din lume" și a scris o lucrare intitulată *Însemnări de la primul izvor din lume, de pe muntele Izvorului de Jad*. Ori de câte ori pornea la drum, suveranul lua cu sine un alai de servitori, dar și apă de la Izvorul de Jad. Atunci când petrecea mult timp călătorind, apa se învechea. Împăratul Qian Long a inventat însă metoda curățirii apei cu apă, fiindcă cea de la Izvorul de Jad era ușoară, iar cea din alte locuri era grea. Astfel, dacă turna apă ușoară peste cea grea, cea din urmă se scufunda, iar apa cea ușoară de la Izvorul de Jad se ridica la suprafață.

În al patrulea rând, apa trebuie să fie dulce. Ceaiul făcut cu apă bună de izvor de munte îți lasă în gură o aromă dulceagă, însă dacă apa nu este dulce va strica gustul ceaiului. Pe vremuri, oamenii credeau că apa cea mai dulce din lume este apa de ploaie din sudul Chinei, din lunile mai și iunie: „Ploaia prunilor este ca o alifie ce hrănește totul sub cer, dulceața sa e unică". Apa de ploaie din anotimpurile de după sezonul „ploii prunilor"[1] nu este băubilă, ba chiar este intolerabilă. Această concepție este una idilică, fără un fundament științific. În vechime, oamenii numeau apele de ploaie și de zăpadă „izvoarele cerului" și le considerau ape „moi", pure, perfecte pentru fierberea ceaiului.

În al cincilea rând, apa folosită trebuie să fie rece. Din acest motiv, pe vremuri, oamenii puneau mare preț pe fierberea ceaiului cu zăpadă înghețată. Există și o aluzie literară celebră: „sparge gheața pentru a fierbe ceaiul", despre marele maestru Wang Xiu, care a trăit în sihăstrie pe muntele Taiban, în timpul dinastiei Tang. Când venea iarna, apele pârâiașelor înghețau, iar Wang Xiu spărgea gheața pentru a fierbe cu ea ceaiul pentru prieteni și oaspeți. O vreme, această vorbă a fost pe buzele tuturor. „Sparge gheața pentru a fierbe ceai" simbolizează și o conduită morală nobilă și nepătată.

Nu se poate vorbi însă despre puritatea apei fără a aduce în discuție sita pentru apă.

La început, aceasta era o ustensilă folosită de budiștii care nu concepeau să ia viața altor creaturi. În concepția budistă, într-un bol de apă trăiau aproximativ 8 400 de insecte. Creaturile acvatice erau protejate în mod special de budiști. Aceștia aplicau pe o cârpă din mătase rugoasă un clei făcut din ou și amidon de porumb, pentru a spori densitatea materialului, în felul acesta reușind să filtreze în mod eficient viețuitoarele minuscule din apă. După utilizare, cârpa trebuia pusă din nou în apă și scuturată lin, pentru ca micile insecte care fuseseră perturbate să se reîntoarcă în mediul lor. Potrivit regulilor budiste, după folosire, sita trebuia atârnată în cui, mânerul sitei fiind prevăzut special cu o gaică. Într-una dintre poeziile sale, poetul Tang Qiu, care a trăit în timpul dinastiei Tang, amintește sita de apă:

> Străin de apăsările faimei și avuției, călugărul Min'E se roagă la Buddha.
> Veșmintele-i sunt petecite în mii de locuri, iar odaia miroase a tămâie,
> În munți, iubirile sunt puține, însă este mai des întâlnită milostenia pentru oaspeți,
> Aici, în fiecare zi după ce bate clopotul postului, se atârnă sus în cui sita pentru apă.

[1] Sezonul ploios din regiunea cursului inferior al fluviului Chang Jiang, Taiwan, centrul și sudul Japoniei, sudul Coreei și alte regiuni, din lunile iunie și iulie. Acesta este sezonul în care se coc prunele în sudul Chinei, de aici provine și numele de „ploaia prunilor".

Poezia descrie un călugăr bătrân care, în fiecare zi după ce bătea clopotul ce anunța postul, nu mai mânca nimic și atârna în cui sita pentru apă, din motive de igienă, pentru a se usca mai ușor și pentru a evita murdărirea.

Dar când mai exact a pătruns sita pentru apă printre ustensilele necesare preparării ceaiului? Se consideră că Lu Yu este primul care a folosit-o, în timpul dinastiei Tang. Lu Yu a fost abandonat din fașă în Jing Ling, în afara templului Long Gai, pe malul lacului Xihu, și a fost luat și crescut de venerabilul călugăr budist Zhiji. De mic, acesta îi făcea ceaiul maestrului său și cunoștea foarte bine ustensilele. În afara templului, se afla un lac, așa că era firesc să ia apă de acolo. Inevitabil, în aceasta se găseau impurități și fel de fel de viețuitoare minuscule. Fie că vorbim despre calitatea apei necesare pentru fierberea ceaiului, fie că vorbim despre mila și iubirea față de micile vietăți, sita este folositoare în ambele cazuri. Sita pentru apă, care, odinioară, era ultima dintre cele șase ustensile ale măicuțelor, a devenit, între timp, deosebit de importantă.

Se poate spune chiar că sita folosită la filtrarea apei pentru fierberea ceaiului reprezintă o contribuție importantă pe care budismul a adus-o culturii ceaiului. Iar „părintele ceaiului", Lu Yu, a avut un rol însemnat în popularizarea acestei ustensile și în îmbunătățirea funcțiilor ei. De la Revolta lui An și Shi, Lu Yu a pribegit prin sudul țării, după care s-a stabilit la templul Miao, unde a legat cu Jiaoran o frumoasă prietenie care nu ținea cont de vârstă. Jiaoran era un călugăr cu bogate cunoștințe despre sita pentru apă, iar Lu Yu a făcut o listă cu cele 23 de ustensile necesare preparării ceaiului. Evident, sita se afla printre ele. La prima vedere, am fi tentați să credem că Lu Yu deprinsese de la maestrul Zhiji obiceiul de a practica meditația cu ajutorul ceaiului, însă analizând cu atenție, ne vom da seama că mai degrabă a fost influențat de Jiaoran.

Lu Yu a preluat unele cunoștințe privind sita pentru ceai, însă a avut și o contribuție proprie. De exemplu, întrebuințarea acoperitorii pentru aceasta este cu siguranță invenția lui. În timpul dinastiei Tang, săculețul verde impermeabil era un obiect folosit zi de zi, care putea fi purtat oriunde. Era făcut din mătase groasă, îmbibată în ulei de tung, și putea conține atât apă, cât și băutură, însă Lu Yu i-a găsit o nouă întrebuințare: husă pentru sita de apă. Asta dovedește că Lu Yu era un om practic, care știa că, atunci când pleca la drum, nu avea unde agăța sita, ce trebuia să fie ușor de purtat, dar și curată, iar cea mai bună soluție era să o îmbrace într-un săculeț.

Conform cerințelor lui Lu Yu, chiar dacă era o simplă sită, aceasta trebuia să fie estetică, realizată cu „fire de bambus verzi", „fâșii de mătase verde smarald", „ornamente din filigran verde jad", „cârpă ceruită verzuie". Aici verdele

simplu, smaraldul și verdele jad constituie un proces de apreciere graduală a frumuseții culorii și strălucirii sitei.

Judecând din punct de vedere material, Lu Yu a elevat întrebuințările pe care sita le avea în trecut. Dintr-o perspectivă spirituală, pornind de la o banală ustensilă, vom putea înțelege nu doar relația dintre ceai și apă, ci și pe cea dintre ceai și milioanele de lucruri și creaturi de pe acest pământ nesfârșit. Caracterul virtuos al iubitorilor de ceai se strecoară astfel prin sita pentru apă, formând un râu curat ce este înghițit în vâltoarea istoriei culturii ceaiului chinezesc.

Să ne întoarcem însă de la sita pentru apă la subiectul resurselor de apă din zilele noastre. Înainte, nivelul de poluare era mic, apa bună exista în China din abundență și putea fi o „mamă" bună ceaiului. Unde mergeai, peste tot găseai ceai bun și apă bună. Modernizarea a adus cu sine problema apei, iar în zilele noastre, există mult mai puțină apă bună decât în vechime. Problema hidroecologiei a devenit deja cea mai mare prioritate pentru supraviețuirea omenirii. Este o problemă deosebit de îngrijorătoare. Chiar dacă avem aparate de filtrare sau felurite ape de la izvoarele minerale, iar problema pare că și-a găsit rezolvarea, în realitate, lucrurile nu stau chiar așa. Oricât de bună ar fi apa minerală îmbuteliată, nu are cum să fie mai bună decât apa proaspătă din izvoarele și pârâiașele din păduri, de pe vremuri. Este la fel ca deosebirea dintre a mânca pește proaspăt și pește din conservă, nu există termen de comparație între ele.

Această micuță sită ne amintește că, în lipsa apei pentru fierberea ceaiului, frunzele plantei nu ar putea fi consumate.

CAPITOLUL 9

ÎMPĂRAȚII ȘI CEAIURILE LOR



Tratatul despre ceai al împăratului Huizong

Dinastia Tang ni l-a dăruit pe Lu Yu, cel mai mare înțelept al ceaiului, iar dinastia Song ni l-a dat pe Zhao Ji, boemul împărat al ceaiului. Se spune că în anul 1107 d.H., în timpul dinastiei Song De Nord, în primul an al domniei Daguan, cu doar 20 de primăveri înainte de prăbușirea dinastiei Song de Nord, Huizong Zhao Ji, cel mai important împărat-artist din istoria Chinei și, în același timp, un tiran, a gustat, într-una din zile, în timp ce se afla în capitala Nianliang[1], ceai făcut din turtițele de ceai imperial Long Feng[2]. Gustul bun al ceaiului i-a înviorat simțurile și l-a inspirat, așa că pe dată a luat pana și în stilul acela caligrafic al lui, unic și inovator, a scris de mână câteva caractere: *Tratat despre ceai*. Așa a luat naștere monografia despre ceai scrisă de autorul cu cea mai înaltă funcție în stat din istoria Chinei.



Portretul împăratului Song Huizong.

[1] Orașul Kaifeng din zilele noastre.

[2] Ad litteram, se traduce drept ceaiul dragonului și al phoenixului. Dragonul este simbolul împăratului, iar phoenixul, al împărătesei, ambele reprezentând puterea și bogăția. Turtițele de ceai se referă la frunzele de ceai presate și comprimate sub diverse forme, cele mai întâlnite fiind cele care arată ca niște mici discuri.



Tablou ce înfățișează competițiile de ceai din timpul dinastiei Song.

Tratat despre ceai are 20 de capitole care cuprind descrieri minuțioase ale ceaiului presat din perioada dinastiei Song, informații despre locul de producție, recoltarea și prelucrarea acestuia, modul de preparare, calitatea lui, dar și moda competițiilor de ceai, lăsând posterității izvoare istorice literare de neprețuit.

În *Tratat despre ceai* se scrie că planta „se hrănește din chintesența cerului și a pământului din Oumin[1], este impregnată cu spiritul munților și al râurilor, ajută digestia și eliberează impuritățile din corp, limpezește mintea muritorilor și îi liniștește. Aceste foloase nu au cum să le înțeleagă oamenii de rând".

Ouminul de acum 900 de ani este chiar actuala localitate Bamin, din provincia Fujian. Se cuvine amintită aici evoluția ceaiului imperial în timpul dinastiilor Tang și Song. Dintotdeauna, ceaiurile care au făcut istorie au fost cele imperiale. Înainte de dinastia Song, sudul Chinei avea o climă foarte caldă. Temperatura prielnică dezvoltării ceaiului este de peste cinci grade Celsius. Din acest motiv, regiunile Changxing, din provincia Zhejiang, și Yixing, din provincia Jiangsu, au devenit cele mai importante locuri de producție a ceaiului imperial. De altfel, în această zonă, mai exact la muntele Guzhu, Lu Yu a scris *Cartea sacră a ceaiului*. Cine s-ar fi gândit că, de la sfârșitul dinastiei Tang și începutul dinastiei Song, climatul Chinei avea să se răcească încet, încet? În perioada Sărbătorii Strămoșilor[2], în sudul țării, oamenii sunt copleșiți de durere,

[1] Toponim din China antică, referitor la nordul actualei provincii Fujian.

[2] Sărbătoare tradițională a poporului chinez, în cadrul căreia se aduc ofrande rudelor trecute în neființă și sunt curățate mormintele. Este un eveniment cu semnificații profunde,

mugurii de ceai de pe dealuri se opresc din creștere, iar curtea imperială nu are de ales decât să își întoarcă privirea spre locurile și mai sudice, în căutarea plantei preferate. Astfel, în timpul domniei lui Jianan, regiunea Beiyuan, din provincia Fujian, devenise cea mai bună sursă de ceai imperial.

În tabloul „Banchetul cu ceai al cărturarilor", păstrat până în zilele noastre, se poate observa cum împăratul Song Huizong, laolaltă cu miniștrii săi, participă cu mare plăcere la competiția de degustare a ceaiului imperial Beiyuan, desfășurată în grădina din spatele palatului. Pictura se află acum în posesia muzeului găzduit de Palatul Imperial din Taipei și are ca subiect distinsa adunare a literaților care își savurează ceaiul printre bambuși și alți copaci, în apropierea unui iaz. Tabloul înfățișează nouă bărbați în jurul unei mese mari. Dintre aceștia, unul este îmbrăcat în robă albă și are capul descoperit. Acesta este chiar împăratul Zhao Ji. Alți doi oameni stau sub un copac și discută, iar lângă ei se află nouă servitori. Liniile trasate, alegerea culorilor, mânuirea pensulei, toate acestea trădează un artist sofisticat, cu un stil impecabil. Pe masă sunt înșiruite tăvi și cești de ceai identice cu ustensilele folosite în timpul dinastiei Song de Nord și scoase la lumină în urma descoperirilor arheologice. O carafă de ceai fierbe pe o sobiță pătrată cu cărbune, iar un băiețaș ceainicar și un bărbat țin în mână un polonic cu un mâner imens și toarnă în ceșcuțe. Fără doar și poate, obiceiul descris în acest tablou este cel al „înspumării ceaiului", o metodă foarte populară la sfârșitul dinastiei Tang, în perioada celor Cinci Dinastii, și până în dinastiile Yuan și Ming.

„Înspumarea" era un nou stil artistic de consumare a îndrăgitei băuturi, care a apărut în timpul dinastiei Song și a înlocuit metoda clasică a infuzării. Aceasta presupune punerea pudrei de ceai[1] în ceșcuțe și turnarea apei fierbinți peste, compoziția fiind apoi frecată cu un pămătuf special până se transformă într-o supă omogenă. Primul pas este realizarea pulberii fine: turtița se sparge în bucăți până capătă aspectul unui praf care se cerne într-un coș de bambus. Se fierbe apoi apa, însă trebuie acordată o deosebită atenție, pentru a surprinde momentul clocotirii. Înainte de a freca pudra de ceai, paharele și ceșcuțele trebuie spălate cu apă fierbinte, pentru a le preîncălzi. Când se prepară ceaiul, se pune mai întâi în ceașcă o cantitate potrivită de pulbere, se toarnă puțină apă clocotindă, se amestecă până devine o pastă, se mai adaugă treptat apă fiartă și, concomitent, se folosește pămătuful pentru

---

cu o istorie de peste 2 500 de ani, care face parte din cele patru cele mai mari sărbători tradiționale chinezești, alături de Sărbătoarea Bărcilor-Dragon, Anul Nou Chinezesc și Sărbătoarea Mijlocului Toamnei. Se celebrează la începutul lunii aprilie, în ziua de 4, 5 sau 6, când tradiția spune că întotdeauna plouă mocnit.

[1] Ceaiul matcha.



Parte din tabloul
„Banchetul cu ceai al cărturarilor"

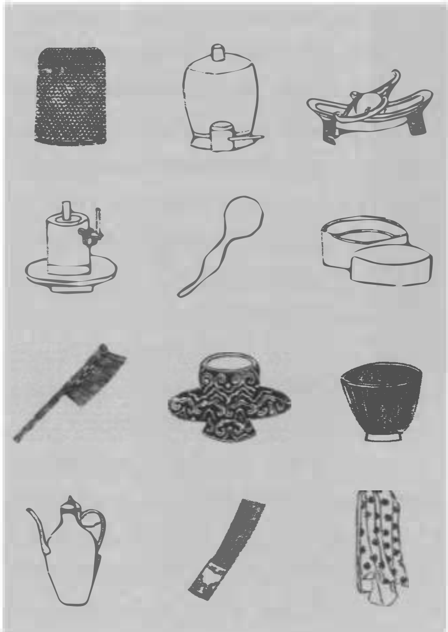
frecare. În final, compoziția capătă consistența unei supe dense. Aceasta este o artă deosebit de sofisticată, care a insuflat interesul pentru competițiile de ceai, și, ulterior, a devenit o metodă importantă de evaluare a calității ceaiului.

În *Tratat despre ceai*, împăratul Zhao Ji consemnează arta „înspumării ceaiului" într-un mod foarte expresiv și animat, obiceiul părând a fi desprins din reprezentațiile magicienilor, căci mișcările care trebuiau stăpânite erau de o dificultate inimaginabilă.

În *Însemnări despre ceai*, Cai Xiang, curteanul cel clevetitor, consemnează o poveste care îi are protagoniști pe împărat și pe curtenii acestuia. Se spune că în cel de-al doilea an al domniei Song Xuanhe, în anul de grație Guisi, în luna a douăsprezecea, împăratul Song Huizong i-a convocat pe prinț și pe curteni și, de unul singur, le-a făcut o demonstrație a artei picturii pe ceai, folosind ceai Beiyuan comprimat în formă de roată. Așa-numita pictură pe ceai se referă la utilizarea tehnicilor de turnare a apei și de înspumare a ceaiului pentru a face ca la suprafața băuturii să apară imagini precum caractere chinezești, copaci, nori, flori, păsări și altele. La început, acest obicei era preferat mai degrabă de cărturari, însă mai apoi a pătruns și la curte, însuși împăratul Song Huizong fiind un maestru al acestui procedeu. Suveranul realiza picturi pe ceai prin simpla turnare a apei fierte și frecarea cu pămătuful, făcea „bășicuțe ce pluteau la suprafața ceștii, precum stelele împrăștiate și luna strălucitoare".

Obiceiul consumării ceaiului, specific călugărilor eminenți, cărturarilor și demnitarilor de la curtea dinastiei Tang, s-a perpetuat până în vremea dinastiei Song, când s-a desprins în două ramuri. Una dintre ele era cea a plebei, iar cealaltă aparținea curții imperiale. Împăratul Song Huizong Zhao Ji era fascinat de arta savurării acestei băuturi, ba chiar, în prefața lucrării *Tratat despre ceai*, a făcut o descriere a obiceiurilor legate de ceai din diferitele teritorii aflate sub ocârmuirea sa: „Cultivat prin voia împăratului, atât demnitarii, cât și artiștii consumă ceaiul cu eleganță, astfel că fiecare aspect legat de el, inclusiv culegerea frunzelor, prelucrarea lor, prepararea licorii, stabilirea calității și multitudinea metodelor de fierbere, a atins apogeul."

În perioada dinastiilor Song de Nord și de Sud, în afară de Zhao Ji, mulți alți împărați și curteni erau împătimiți ai ceaiului. În 804 î.H., chiar în anul în



Douăsprezece piese ale setului de ceai, desenate de maestrul Shenan din timpul dinastiei Song.

care a murit Lu Yu, Chang Gun, guvernatorul regiunii Changzhou[1], a inventat crema de ceai măcinat, care s-a răspândit în sudul Chinei. La sfârșitul dinastiei Tang, Wang Chao și Wang Shenzhi au întemeiat statul Min, a cărui pace prosperă a fost baza producției ceaiului imperial Beiyuan. Ulterior, în timpul dinastiei Tang de Sud, grădina cu ceai Beiyuan a devenit numele unei plantații destinate producției de ceai imperial. Împăratul Zhao Ji a fost, de fapt, replica din timpul dinastiei Song de Nord a renumitului împărat Li Yu, din timpul dinastiei Tang de Sud. Pe vremea când Li Yu era împărat, la curtea dinastiei Tang de Sud era un mare ministru, He Ning, care înființase o comunitate a ceaiului, pe care, astăzi, am putea să o numim primul grup de studiu a culturii ceaiului din istoria Chinei. În anul 944 d.H., regatul Wuyue a cucerit statul Fuzhou. Astfel, plantația Beiyuan a intrat sub jurisdicția regelui. Edictul din *Tratat despre ceai* al lui Song Huizong stă mărturie: „Încă de la începuturile dinastiei noastre, Jianxi a început să producă pentru curtea imperială turtele de ceai Long Feng, cel mai faimos ceai din întreaga țară". Aici, Jianxi se referă la Beiyuan.

În zilele noastre, în munții Phoenix, mai există și acum un templu al ceaiului numit Zhang Sangong[2]. Aici, tămâia și lumânările nu s-au stins niciodată datorită cultivatorilor care vin să se închine și să se roage zeului ceaiului pentru o recoltă bogată. În istorie, a existat cu adevărat un om pe nume Zhang Sangong, cunoscut mai mult cu numele de Zhang Tinghui, care a trăit pe vremea celor Cinci Dinastii. Acesta era un înstărit cultivator de ceai din Jian An[3], care își făcuse în munții Phoenix o plantație de aproximativ 15 000 de metri pătrați, unde își ducea viața liniștit. Însă, de cum Wang Shenzhi a întemeiat statul Min,

---

[1] Actualul Jian'Ou.

[2] Zhang Sangong a trăit între anii 924–982/983, iar numele său adevărat era Zhang Tinghui. Acesta era văzut de fermierii din Jian'Ou, provincia Fujian, drept zeul ceaiului.

[3] Actualul oraș Jian'Ou.

Zhang Tinghui și-a oferit întregul teren noului suveran. Astfel, muntele Feng Huang a fost ridicat la rangul de plantație de ceai regală, lotul primind numele Beiyuan, care ad litteram înseamnă „grădina din nord", fiindcă se afla la nord de capitala statului Min. Zhang Tinghui a renunțat la cultivarea ceaiului pentru o carieră la curte, unde a primit sarcina de a se ocupa de protocolul vizitelor la suveran ale reprezentanților altor state. Funcția ar fi echivalentul celei de ministru al afacerilor externe din zilele noastre. Proprietatea lui, plantația de ceai, a devenit una regală, iar el a ajuns demnitar la curte. Ceaiul de pe muntele Phoenix prospera în solul fertil, iar generațiile ulterioare i-au mulțumit lui Zhang Tinghui pentru contribuția sa adusă grădinii Beiyuan, ridicându-i o statuie care-l înfățișează drept zeul ceaiului. De-a lungul dinastiilor, prin fața monumentului s-au perindat numeroși cultivatori care i-au adus ofrande, tradiție ce s-a păstrat până în zilele noastre. Și astăzi, atunci când cultivă un nou soi de ceai sau când deschid o nouă fabrică, toți cultivatorii merg mai înainte să se închine zeului ceaiului și să-i aducă ofrande.

Aprecierea curții față de ceaiul Beiyuan se reflectă în detașarea neîntreruptă a miniștrilor cu rang înalt la muntele Phoenix, pentru a supraveghea producția. Modalitățile de consumare a ceaiului diferă, iar metodele de manufactură sunt, la rândul lor, de mai multe tipuri. În timpul dinastiei Song, existau trei categorii de ceai: roata de ceai (turtița), frunzele de ceai și ceaiul floral. Dintre acestea, turtițele se bucurau de cea mai mare popularitate.

Acestea erau decorate cu motive precum dragoni și phoenicși, de aceea erau numite „Turtițe de ceai Long Feng". Potrivit cronicilor, peste 40 de soiuri de turtițe erau aduse tribut curții imperiale, ceea ce a ridicat arta ceaiului chinezesc pe cele mai înalte culmi. Printre promotorii ceaiului imperial s-au numărat Ding Wei, iar mai apoi Cai Xiang: „De-a lungul râului Wuyi, ceaiului îi dau mugurașii, mai întâi Ding, apoi Cai, toți au înmulțit ceaiul de aici". Versul face parte dintr-o poezie a lui Su Dongpo, iar Ding Wei este „inventatorul" turtiței Long Feng. La acea vreme, adică în 998, în primul an al domniei Xianfeng, nici nu se împliniseră 40 de ani de la întemeierea dinastiei Song a



Bol de ceai din timpul dinastiei Song, cu model decorativ de fire de păr de iepure.
Bol de ceai din timpul dinastiei Song cu model de picături de ulei.

împăratului Zhenzong, când Ding Wei a fost numit supraveghetor al lucrărilor de construcție a drumurilor și al transporturilor pe apă. Atunci a început să facă tipare pentru imprimarea modelelor decorative cu dragoni și phoenicși pe turtițe, ba le decora și cu frunze de aur și le oferea mai apoi drept cadouri scumpe. Au trecut într-o clipită 20 de ani, iar această tehnică de împodobire a devenit și mai sofisticată. În anul 1023, pe vremea domniei împăratul Song Renzong, marele caligraf Cha Xiang a fost cel care a adus norocul asupra provinciei Fujian. Opt turte mari de ceai de-ale lui Ding Wei cântăreau jumătate de kilogram. Cha Xiang a făcut turtițe asemănătoare, dar mai mici, printr-o metodă asemănătoare cu cea de realizare a prăjiturii lunii[1]. Era nevoie de 20 de astfel de prăjiturele la un loc ca să se facă o jumătate de kilogram. Turtițele lui Cha Xiang erau deosebit de delicate, extrem de minuțioase, iar pe suprafața lor erau imprimate imagini cu dragoni, phoenicși, plante, flori și altele. În afară de cele rotunde, caligraful prepara și unele ovale sau pătrate. Acestea erau învelite într-un satin auriu: „Frunzele de ceai verde se îmbrăcau în satin auriu". Pentru o jumătate de kilogram de ceai era nevoie de peste 600 de ustensile, iar costul pregătirii unei singure bucăți se ridica la 40 000 de parale. În fiecare an se produceau câteva sute de turtițe de o calitate deosebită, ambalate extravagant. Turtițele lui Cha Xiang erau fără pereche în lume, iar prețul lor ajunsese să fie mai mare decât al aurului, astfel încât nobilimea de la acea vreme ofta spunând: „Este mai ușor de obținut aur decât să faci rost de o turtiță de ceai Long Feng". De-a lungul vremii, cărturarii au elogiat în versurile și eseurile lor ceaiul Beiyuan, considerându-l deosebit de prețios.

A trecut astfel un ciclu de 60 de ani, iar turtița de ceai nu numai că nu a căpătat o formă mai simplă, ba dimpotrivă, a devenit și mai extravagantă. În timpul domniei lui Shenzong, într-un an cu o recoltă bogată, un om pe nume Jia Qing a adus norocul asupra provinciei Fujian, producând turtițe Miyun, care erau și mai elaborate decât cele ale lui Cai Xiang. Vremea a trecut, dinastia Song de Nord a lăsat locul dinastiei Song de Sud, însă meșteșugul realizării turtițelor de ceai Beiyuan nu s-a pierdut. Odată cu diversificarea ofrandelor, produsele din ceai au fost pregătite din ce în ce mai minuțios, iar modelele se înnoiau neîncetat.

În fiecare an, la vremea culesului și a producerii ceaiului, demnitarii din toate regiunile organizau activități de „deșteptare a muntelui", alegând ca

[1] Prăjitură tradițională chineză consumată de Sărbătoarea Mijlocului Toamnei. Preparatul are diverse umpluturi (gălbenuș de ou, pastă de semințe de lotus, pastă de fasole dulce, pastă de jujee, cinci tipuri de semințe etc) și este decorat cu simboluri precum caracterul „fericire", „bunăstare", „longevitate" etc. Prin forma sa rotundă, prăjitura lunii simbolizează norocul și unitatea familiei.

dată „trezirea insectelor"[1]. Atunci, împreună cu suita lor urcau cu ofrande pentru zeul ceaiului. După ce această ceremonie lua sfârșit, răsunau tobele, gongurile și pocnitorile, lampioane roșii se înălțau în văzduh, iar cultivatorii strigau cât îi țineau rărunchii: „Să înmugurească ceaiul! Să înmugurească ceaiul!". Sunetele umpleau văile munților, ce priveliște magnifică!

În zilele noastre, nu mai avem ocazia de a auzi acele strigăte, nu mai vedem acel peisaj, însă putem găsi urme ale acestora în poemul „Gustând noul ceai imperial", de Ou Yangxiu, un scriitor eminent al dinastiei Song:

> Locuitorii capitalei pot gusta noul ceai imperial în luna martie,
> Chiar dacă locul de origine al acestuia se află în Jian An, la 3 500 de li[2] depărtare.
> O nouă primăvară sosește la sfârșitul iernii grele,
> Tunetul primăverii va deștepta melcii din cochiliile lor,
> Valea răsună de zgomotul tobelor care sunt bătute toată noapte
> Văzduhul vuiește de strigătele puternice a mii de oameni,
> Iar mai apoi arbuștii de ceai încep să înmugurească primii în mijlocul gheții,
> Când plantele se află în somnul lor adânc!

Oamenii au urmat exemplul dat de mai-marii țării și, grație eforturilor îngemănate ale curții și ale poporului, ceaiul a devenit băutura națională a Chinei. Este foarte interesant un aforism clasic despre ceai, apărut în acea epocă și consemnat în *Însemnări din vis*, operă scrisă de Wu Zimu: „Din casa omului nu pot lipsi lemnele de foc, orezul, uleiul, sarea, soia, oțetul și ceaiul". Obiceiul consumării ceaiului căpătase o mare amploare printre chinezii de rând. Ceaiul a pătruns în universul spiritual al omului și a căpătat o identitate dublă, ca simbol cultural și ca produs alimentar de bază. Apariția teatrelor Wasi[3] a stimulat apariția ceainăriilor precum mugurii de bambus ce răsar după ploaia de primăvară, iar în această epocă a luat naștere prototipul ceainăriilor din zilele noastre.

Însemnări din vis este o creație literară care descrie frânturi din viața oamenilor de rând și peisaje din capitala dinastiei Song de Sud, orașul Lin'An. În capitolul numit „Ceainăriile", autorul prezintă într-un mod foarte animat activitățile legate de ceai din provincia Hangzhou. Citind, căpătăm sentimentul că în localurile de atunci era prezent spiritul împăratului Zhao Ji, fiindcă pretutindeni domnea o oarecare atmosferă de cabaret:

---

[1] 5, 6 sau 7 martie, zi considerată a fi mijlocul primăverii, atunci când întreaga natură se trezește după somnul de iarnă.

[2] Veche măsură de lungime la chinezi, de 576 de metri (n. red.).

[3] Teatre rudimentare din orașele mari, unde în timpul dinastiilor Song și Yuan se puneau în scenă piese, spectacole de acrobație, se cânta, se dansa sau se spuneau povești. Erau principalul mijloc de divertisment public din acea epocă.

> În seara aceasta, mesele și rafturile ceainăriei sunt decorate cu flori, sunt agățate și ramuri de brad chinezesc și ienupăr rar, intrarea ceainăriei este înzorzonată, se bate din tobe și se strigă: „În cești vindem ceai! Vindem doar ceai în ceșcuțe de porțelan și în tăvi lăcuite, altfel nu avem bani pe tejghea". În târgurile de noapte și pe bulevarde sunt ricșe devenite tarabe la care se vând ceaiuri pentru oamenii care se plimbă. De obicei, în ceainării vin mai mult odraslele familiilor înstărite sau oamenii cu felurite funcții care au terminat munca. Mai vin aici și oamenii care știu să cânte la felurite instrumente muzicale și își câștigă traiul învățându-i pe alții să cânte, ei vin la ceainărie să se facă remarcați. Ceainăriile plăcerilor se ascund îndărătul vânzării ceaiului. Sunt vreo câteva case de felul acesta pe bulevard care au jos ceainărie, iar la etaj găsești femei ușoare. Acestea se numesc ceainării de noapte și nu sunt un loc care poate fi frecventat de un bărbat nobil.

Atmosfera ceainăriilor era foarte animată, aici se cânta la flaut, se juca șah, se făceau literatură, pictură, poezie, se consuma băutură, se cânta și se dansa. În ceea ce privește zonele de la etaj, special amenajate pentru femeile de moravuri ușoare, chiar și autorul își spune în mod direct părerea despre ele: „Nu sunt un loc care poate fi frecventat de un bărbat nobil". Artistul nu concepe ca un domn integru, onorabil, să meargă acolo să bea ceai. Această scenă aduce aminte de împăratul Song Huizong, care se furișa pe ascuns din palat pentru a merge să o vadă pe celebra prostituată Li Shishi, într-un loc secret unde „fiul cerului"[1] beai ceai.

Bineînțeles, majoritatea ceainăriilor erau locuri respectabile, frecventate în mare parte de cărturari. Exista, de asemenea, și un fel de negoț, care, din păcate, în zilele noastre s-a pierdut. Negustorul vindea ceai, umblând cu carafa pe la ușile oamenilor. Când erau vești bune sau rele de anunțat, acesta ducea vecinilor ceai și le furniza informațiile secrete. Se poate spune că acești transmițători de informații erau paparazzii de acum 800 de ani, care, în timp ce-și turnau băutura, șușoteau la urechea oamenilor secrete și bârfe.

Exista și un alt tip de negoț cu ceai, care se numea „ceai impur". La vremea aceea, unii soldați ai țării, al căror rol era asemănător cu cel al polițiștilor sau al gardienilor din zilele noastre, umblau cu carafa prin prăvăliile din oraș și obligau oamenii să bea ceai, iar mai apoi îi sileau să le dea la schimb bani sau lucruri. Mai era o categorie de oameni pe care, cu siguranță, nu îi mai întâlnim în zilele noastre, și anume călugării maeștri ai picturii pe ceai. Aceștia mergeau la poalele munților, aproape de locuințele oamenilor, unde înspumau ceaiul și își demonstrau talentul. Îndemânarea lor fantastică era apreciată și imitată de numeroși vizitatori și literați. Se poate spune că împăratul Song Huizong făcea parte dintre cei pentru care pictura pe ceai era modalitatea preferată de a-și petrece timpul liber.

---

[1] Împăratul.

CAPITOLUL 10

SĂ APRINDEM FOCUL ȘI SĂ GUSTĂM CEAIUL PROASPĂT...

Descifrând ceaiul prin poeziile lui Su Dongpo

De Sărbătoarea Strămoșilor, m-am dus într-un suflet la țară, atrasă de ceaiul proaspăt. Plimbându-mă printre florile roz de piersic și sălciile verzi, mi-au venit în minte poezii din timpul dinastiei Tang și piese de teatru din vremea dinastiei mongole Yuan, și m-am lăsat în voia lor. Însă doream să dau uitării Sărbătoarea Strămoșilor descrisă atât de bine în versurilor poetului Du Mu: „plouă necontenit". Cum să nu îți amintească aceste zile de primăvară cu ciripit de păsări și parfum de flori de Su Dongpo? Îl iubesc pe Du Mu, dar îl ador pe Su Dongpo. Ba chiar versurile celui din urmă, „Să nu mă mai gândesc la problemele țării și la locul natal, și mai degrabă să fac focul și să gust un ceai proaspăt, să mă bucur de poezie și de băutură în anii aceștia frumoși ai tinereții", au fost mantra mea dintotdeauna. În concepția lui Su Dongpo, băutura și ceaiul sunt atât de diferite și totuși au același efect. Deși nu am pătruns niciodată cu adevărat profunzimea, libertatea și dezlănțuirea pe care ți le dau băutura, urmez exemplul poetului.

În tinerețe însă nu îl înțelegeam prea bine. Credeam că este un fel de Li Bai al dinastiei Song și de-abia când am pătruns esența ceaiului, am înțeles diferența dintre cei doi poeți. De exemplu, înainte credeam că atunci când a scris poemul „Cu gândul la sudul țării", Su Dongpo nu avea timp să fie cuprins de dorul de casă, fiind ocupat cu gustarea de ceaiuri proaspete, și nu eram conștientă de încărcătura emoțională din spatele acestor versuri.

În toamna anului 1074, poetul Su Shi, magistrat local în provincia Hangzhou, a părăsit minunatul sud pentru a ocupa funcția de guvernator în Mizhou[1]. În toamna celui de-al doilea an, acesta a poruncit să fie reparată pagoda veche din nordul orașului și i-a cerut fratelui său mai mic, Suzhe, să

[1] Actualul oraș Zhucheng din Shandong.

inscripționeze numele „Pagoda stingheră", care face referire la versurile lui Lao Zi: „Deși sunt un om cu mare faimă, nu cad în patima ei". A mai trecut încă un an, iar la sfârșitul primăverii, Su Shi a urcat la pagoda Chaoran (Pagoda stingheră) și a scris acest poem celebru:

Primăvara încă nu a trecut,
Iar ramurile salciei se îndoaie ușor
Sub adierea blândă a vântului.
Șanțurile împrejmuitoare ale orașului
Sunt pline doar pe jumătate cu apă de primăvară,
Însă orașul este deja împânzit de flori.
Ploaia cețoasă a acoperit sub întunericul ei toate casele.

Su Shi urcase la Pagoda stingheră ca să se detașeze de lume și să se reculeagă, dar cum putea să facă asta? Privind în zare la natura în straie de primăvară, cum să nu-l apuce dorul de ploaia cețoasă de la Lacul de Vest? Poemul continuă cu strofa:

După sărbătoarea Mâncării Reci,
După ce mă trezesc din aburii alcoolului,
Încep din nou să oftez cu nostalgie.



Portretul lui Su Dongpo.

Cu o zi înainte de Sărbătoarea Strămoșilor se celebrează Sărbătoarea Mâncării Reci, ținută în cinstea lui Jie Zitui. Aceasta este o zi în care nu se poate aprinde focul, iar cel care încalcă interdicția este un om lipsit de onoare. Fără foc, nu se poate fierbe ceaiul, așa că oamenii cumpără băutură și se îmbată. Când se trezesc a doua zi, este chiar Sărbătoarea Strămoșilor. Cu acest prilej, Su Dongpo obișnuia să „ofteze cu nostalgie". Dar ce fel de om era oare Su Dongpo și ce mânca el după ce se trezea din beție? Cu siguranță, poetul poate fi descris cu ajutorul unui cuvânt la modă în spațiul virtual: „gurmand". Împăratul Qian Long a comandat o inscripție la izvorul Hupao în care este prezentat ceaiul Longjing:

„Înainte de foc, este prea fraged, după foc, este prea bătrân, însă în preajma focului, este cel mai gustos". Se spune aici că ceaiul de dinainte și de după sărbătoarea Mâncării Reci, când se interzicea focul, nu este tocmai savuros, unul nu este destul de copt, iar altul este trecut. Cu adevărat bun este cel din ziua Sărbătorii Strămoșilor, adică cel din ziua din „preajma focului", despre care vorbește suveranul. Deși acum 1 000 de ani, expresia „din preajma focului" poate că nu intrase încă în literatură, asta nu înseamnă că Su Dongpo nu știa că ceaiul din acea perioadă este cel mai gustos, iar „oftatul cu nostalgie" de după trezirea din beție are o semnificație profundă: este folosit alcoolul pentru a îndepărta tristețea de casă. Poetul a uitat repede visul dureros din noaptea trecută și, cu un nou foc, începe un nou capitol din viața sa. Noul foc nu este nicidecum unul făcut cu bușteni proaspăt tăiați, ci se referă la cel aprins după sărbătoarea Mâncării Reci, care reprezintă o nouă viață, un nou capitol. Metafora „Să nu mă mai gândesc la problemele țării și la locul natal, și mai degrabă să fac focul și să gust un ceai proaspăt" este reprezentativ pentru starea de spirit a oamenilor din timpul dinastiei Song. Acest vers se distinge de stilul direct și candid al lui Li Bai: „Când ies din casă, mă întorc către cer și fața-mi surâde. Mă gândesc cum să am eu o soartă precum a oamenilor de rând?". Spre deosebire de Li Bai, Su Dongpo ar dori să spună ce ține în suflet, dar nu o face. Versul final: „Să mă bucur de poezie și de băutură în anii aceștia frumoși ai tinereții" este deopotrivă îndrăzneț și subtil, candid și complex, transcendent și indulgent, sugerează integrarea, dar și reprimarea. Poemele lui Su Dongpo sunt atât de profunde!

Pe atunci, Su Dongpo avea 37 de ani. Deși cariera sa de demnitar avea suișurile și coborâșurile ei, poetul se afla încă la vârsta marilor speranțe. Întreținute cu focul nou pe care fierbea ceaiul proaspăt și cu vinul băut în cinstea tinereții, pasiunea și însuflețirea lui Su Dongpo nu s-au stins niciodată. Cu toate că fusese promovat și decăzut din funcție în nenumărate rânduri, cânta cât îl țineau rărunchii „Apele fluviului Chang Jiang gonesc spre est!", făcea plimbări prin munți și văi, fierbea ceai și băutură, trata viața cu inima ușoară. Poeții din timpul dinastiei Song iubeau ceaiul, dar îl priveau mai mult drept expresia căutării unei vieți simple, lipsite de faimă și dorințe lumești: „Să nu mă mai gândesc la problemele țării și la locul natal și, mai degrabă, să fac focul și să gust un ceai proaspăt, să mă bucur de poezie și de băutură în anii aceștia frumoși ai tinereții". Hedonismul și uitarea apar aici alternativ, iar ceaiul, fără doar și poate, devine elixirul uitării.

Pe nesimțite a trecut un deceniu. În cel de-al șaptelea an al domniei împăratului Zhaoxu, în prima zi de primăvară lui 1084, aproape la 1 000 de ani depărtare de zilele noastre, Su Dongpo cel greu încercat de viață, care trecuse

deja prin necazul poemelor de la Închisoarea Ciorilor, călătorea însoțit de prieteni, iar în apropiere de Sizhou, pe muntele Nanshan, vremea ușor geroasă l-a inspirat să scrie următoarele versuri:

> Burnițează mărunt și adie un vânticel rece,
> E o vreme înțepătoare.
> O ceață plutește în aer,
> Sălciile răzlețe se unduiesc către malul apei,
> Par că vor să-l cuprindă în îmbrățisarea lor.
> Râul Luo cel limpede curge încetișor în năvalnicul Huai,
> La amiază, ceaiul proaspăt din ceașcă este curat ca zăpada.
> Împreună cu platoul primăvăratic de ierburi sălbatice și legume,
> Tot ce e frumos în viață sunt lucrurile simple.

„Curat ca zăpada" se referă la ceaiul imaculat, pur, iar „platoul primăvăratic de ierburi sălbatice și legume" la verdețurile ca smaraldul. Su Dongpo descrie aici obiceiurile populare de la începutul primăverii, diminețile friguroase, țărmul lacului, câmpiile nesfârșite. Pentru Su Dongpo, tovarășii de poezie pe care nu îi mai întâlnise de un car de ani, viitorul incert și speranța din mijlocul amărăciunii nu constituie elemente ale unei vieți fără rost. Poetul are harul de a conferi sens unei existențe fade, transformând-o într-una împlinită, curată, cinstită, ce rezonează cu natura. Acest mod de viață nu exclude însă partea materială, ci este voioasă, fericită, include plăcerile spirituale și carnale.

Timpul a trecut ca o pasăre în zbor și într-o clipită s-au scurs cinci ani. Su Dongpo s-a întors în Hangzhou, orașul căruia îi ducea dorul de atâta vreme. Venise aici să ocupe funcția de guvernator. În Hangzhou, Su Dongpo a construit digul ce-i poartă numele, a făcut trei iazuri, a dragat șase fântâni, a săpat 60 de izvoare și a călătorit în jurul lacului Xihu. Odată, călătorise o zi întreagă, pe drum a obosit și s-a îmbolnăvit, așa că de fiecare dată când ajungea la un templu, poposea acolo și bea ceai. Astfel,



Un vers din poemul lui Su Dongpo despre ceai.

boala i-a trecut ca prin minune, așa că a scris poemul „Vizitând temple, cu șapte boluri de ceai tare":

> Când te răpune boala,
> De ce să iei fel de fel de poțiuni magice ca împăratul Wei,
> Când tot ce ai nevoie e să bei șapte boluri de ceai, ca Lu Tong?

Pe marginea poeziei, Su Dongpo a scris câteva notițe pentru sine: „Am băut șapte boluri de ceai la templele Jingci, Nanping, Huizhao și Xiaozhaoqing". În realitate, în călătoriile lui nu se mulțumea niciodată doar cu șapte pahare, ci bea și ceai tare, concentrat.

Dinastia Song a fost epoca de aur a creației în versuri. Atunci au apărut și numeroase poezii ce aveau ca temă ceaiul. Licoarea din această perioadă istorică avea un caracter complex și era integrată din ce în ce mai profund în filozofia vremii. Fie că vorbim despre viața spirituală a oamenilor, fie de cea laică, toate poartă urma adâncă a ceaiului, iar în epoca înfloritoare a dinastiei Song legătura dintre băutura menționată și filozofie a îmbrăcat o paletă variată de ipostaze. În prima parte a dinastiei, reprezentanți de seamă sunt Fan Zhongyan, Mei Yaochen și Ou Yangxin, iar în ultima parte, Su Dongpo și Huang Tingjian. În această perioadă, Su Dongpo era celebru în întreaga țară pentru talentul său, iar multe dintre poeziile sale despre ceai erau adevărate capodopere. La acea vreme și rapsodiile *fu* despre ceai pătrunseseră adânc în sufletele oamenilor. De exemplu, *Legenda lui Ye Jia*, scrisă de Su, elogiază caracterul nobil al ceaiului:

> Ye Jia era din regatul Min[1]. Strămoșii lui locuiau în văile muntoase, iar stră-străbunicul lui din partea tatălui se numea Mao Xian. Ye Jia era un mare învățat, dar nu a vrut să meargă la curte să fie demnitar, căci adora să se plimbe. Odată, a ajuns la muntele Wuyi, unde i-a plăcut tare mult, așa că a prins acolo rădăcini.

Printr-un stil literar inovator, Su Dongpo a dat dovadă de un talent literar aparte.

Dintotdeauna s-au scris istorioare despre cărturari. Există o poveste numită „Cearta ceaiului negru", despre Su Dongpo și Si Maguang, amândoi maeștri ai ceaiului. Într-o zi, Si Maguang l-a întrebat în glumă pe Su Dongpo:

— Ceaiul este exact opusul cernelii, ceaiul tânjește după alb. Cerneala tânjește după negru, ceaiul iubește greutatea, iar cerneala ușurimea, ceaiul iubește noul, iar cerneala vechiul. Cum le poți iubi pe amândouă în aceeași măsura?

— Fiindcă amândouă sunt atât de înmiresmate! a răspuns Su Dongpo.

---

[1] Actuala provincie Fujian.

Mai există o poveste despre Su Dongpo și originea ceainicului din ceramică liang[1]. Legenda spune că, în timpul dinastiei Song, marele învățat Su Dongpo, ajuns la bătrânețe, renunțase la idealurile sale, precum și la slujba sa, și retrăsese în cătunul Phoenix, din munții Shu. Acolo trăia în solitudine, beai ceai, recita poezii în tihnă și i se părea că e mult mai împlinit decât ocupând o funcție la curte, în capitala țării. Cu toate acestea, Su Dongpo simțea că ceva nu era îndeajuns de bun. Ceainicul din ceramică roșie era prea mic. „De ce să nu fac eu un ceainic mare, după placul meu?", s-a gândit bătrânul. Dar cine și-ar fi imaginat că un lucru care părea floare la ureche era atât de greu de realizat? Trecuseră deja câteva luni, iar Su Dongpo tot nu avea nicio soluție. Într-o noapte, când slujitorul a intrat cu lampionul să-i aducă o gustare, Su și-a spus: „De ce să nu fac eu un ceainic exact după asemănarea lampionului?". Așa că a făcut un ceainic în formă de lampion, mare și lucios, însă vasului îi lipsea un mâner. Su Dongpo a ridicat privirea și a văzut cum grinda din tavan se întindea de la un capăt la altul, iar fiecare capăt era sprijinit cu fermitate în stâlpi de lemn, și pe dată l-a străfulgerat o idee. A făcut numaidecât un mâner după asemănarea grinzii din tavan. Su Dongpo a fost foarte mulțumit de rezultat, așa că și-a numit creația „ceainicul cu mâner-grindă". Fiindcă acest ceainic avea un stil aparte, a fost ulterior imitat de unii artiști, care i-au spus acestui tip de vas „ceainicul cu mâner-grindă al lui Su Dongpo".

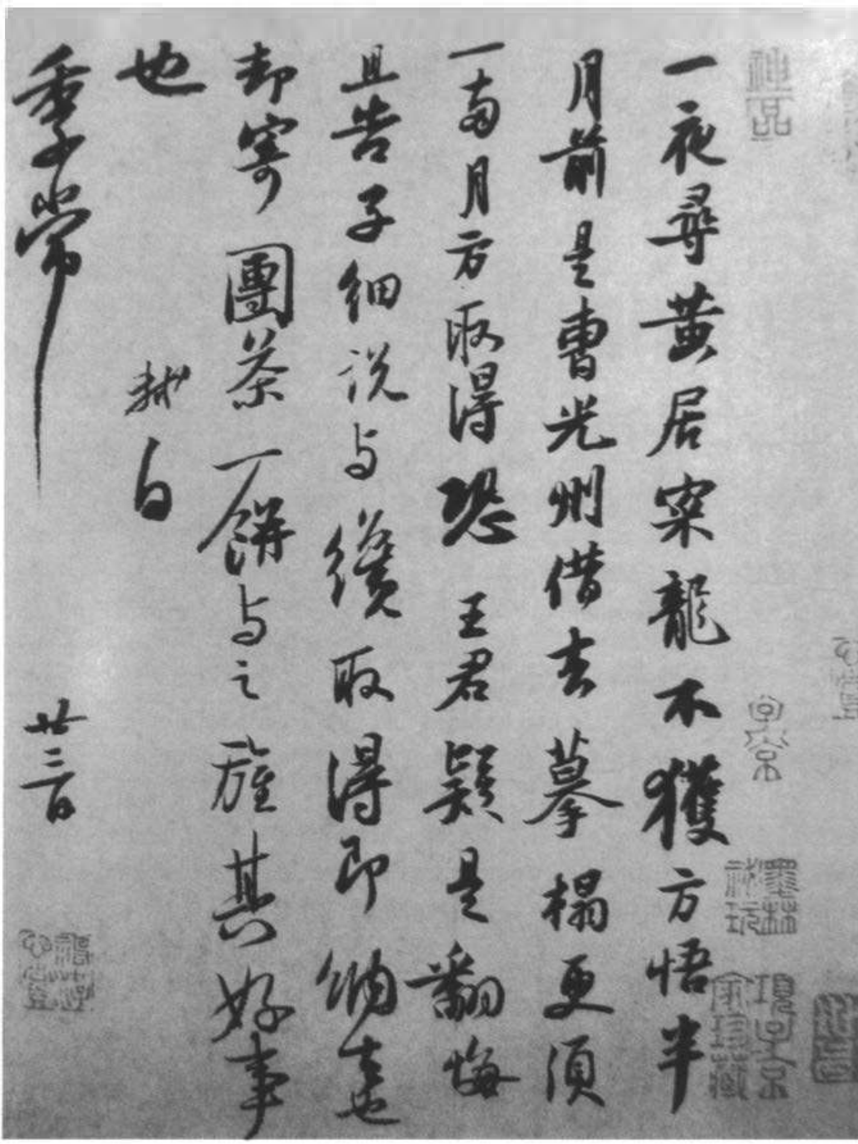
Bineînțeles că povestea de mai sus nu este un fapt istoric dovedit, ci o legendă din popor, care, ca toate legendele, reflectă dorințele, aspirațiile, obiceiurile și tradițiile locuitorilor din orașul Yixing, supranumit capitala ceramicii. În realitate, ceainicul lui Su Dongpo cu mâner în formă de grindă a fost permanent modificat, modelat, rafinat, dezvoltat și perfecționat de marii meșteri din timpul dinastiei Qing.

Dar cu ce activități se îndeletnicea Su Dongpo la bătrânețe? Un iubitor al ceaiului care se implicase și în politica țării, Su Dongpo a fost persecutat întreaga sa viață. Acesta a fost retrogradat în repetate rânduri, iar în 1097, pe când avea 62 de ani, a fost exilat în provincia Hainan. În cei trei ani ai tristei sale experiențe, Su Dongpo a scris un poem considerat de iubitorii ceaiului a fi nemuritor: „Mergând la râu după apă de ceai". În timpul dinastiei Song de Nord, în anul 1100, Su a fost exilat în Danzhou (actuala regiune Dan, din Hainan). Poemul de mai jos a fost compus chiar în primăvara aceea:

> Pentru ceai sunt bune apa curgătoare de râu și focul aprig.
> Cu carafa și cu căușul am mers la malul râului,
> La bolovănișul unde stăteau pescarii,

[1] În limba chineză *liang* (梁) înseamnă „grindă".

Și am scos apă proaspătă din adâncul râului.
Luam apă în căuș cu tot cu luna de pe cer
Care se oglindea în unde,
Și turnam în carafă,
Cu un polonic mai mic puneam apoi apă de râu în ibricul de fiert ceaiul.
Când apa începea să fiarbă, spuma albă se ridica la suprafață,
Iar când turnam ceaiul în ceșcute, se auzea precum vântul foșnind printre pini.



Caligrafie despre ceai a lui Su Dongpo.



Digul lui Su Dongpo din zilele noastre.

Dar cum aș putea să-mi limpezesc mintea-mi împovărată cu doar trei cești de ceai?
În noaptea de primăvară stau în tihnă sub lumina lunii,
Și aud cum se anunță ora în cetate, când aproape, când îndepărtat.

Criticul Yang Wanli a apreciat opera în termeni dintre cei mai elogioși: „Fiecare vers este minunat, fiecare caracter este deosebit, acest poem este unul de excepție, ce apare o dată la mii de ani". Fiind o odă închinată ceaiului, am considerat amintita creație drept o experiență clasică legată de această băutură, până când am ajuns la Academia de Studii a lui Su Dongpo, unde, prin lectură, am cunoscut un alt om. Dintotdeauna am citit în poezia menționată rafinament și huzur, nicidecum nu am interpretat-o precum expresia stăvilirii și a înfrânării de sine, a agoniei trupului și a minții slăbite, din timpul exilului în pustietatea de la capătul pământului. Această rezistență și tenacitate în fața necazurilor și a suferinței reprezintă chiar atitudinea iubitorilor de ceai față de viață. O poveste similară celei evocate mai devreme îl are protagonist pe Li Bai, care a rămas în istorie drept omul licorii lui Bachus. Aceleași necazuri, aceeași apă de râu... Li Bai, omul vinului, merge în mijlocul râului, pentru a culege luna de pe cer.

Cu 26 de ani în urmă, la vârsta de 37 de ani, Su scria „Cu gândul la sudul îndepărtat", în care apare versul „să fac focul și să gust un ceai proaspăt". La 63 de ani, Su încă mai scria despre miraculoasa lucrare: „Pentru ceai sunt bune apa curgătoare de râu și focul aprig". Cu ajutorul câtorva versuri am pătruns sensul vieții și am înțeles că noul și viul sunt în egală măsură forța și speranța vieții.

CAPITOLUL 11

LU YOU ȘI PICTURA PE CEAI



Alinarea din mijlocul haosului

În 1186, în cel de-al treisprezecelea an al domniei împăratului Chunxi al dinastiei Song de Sud, marele bard Lu You a scris două poeme cu versuri regulate ce aveau să fie recitate de nenumărate ori de generațiile următoare. Unul dintre poeme a fost compus într-un târziu de primăvară și poartă titlul „Calmul de după ploaia de primăvară de la Lin An":

> Întâmplările lumești din ultimii ani par fragile precum un voal de muselină,
> Dar cine m-a îndemnat pe mine să mân calul până în capitală, ca să mă bucur de faimă?
> În podul meu ascult toată noaptea ropotul ploii de primăvară.
> A doua zi dimineața în zori, pe străduțele dosite se vând flori de piersic.
> Am foițe mici de hârtie pe care, când huzuresc, fac caligrafie în stilul ierbos,
> Iar la fereastra luminată privesc cum din ceaiul clocotind răsare la suprafață spuma imaculată.
> Îmbrăcat în haine albe, nu mai oftez că praful drumului le va murdări,
> Ci voi goni așa către casă, de Sărbătoarea Strămoșilor.

La apariția sa, poezia s-a bucurat atât de aprecierea curții imperiale, cât și de a oamenilor de rând, iar marii cărturari au fost vrăjiți de imaginea artistică redată de versul „În podul meu ascult toată noaptea ropotul ploii de primăvară. / A doua zi dimineața în zori, pe străduțele îndosite se vând flori de piersic". Iubitorii de ceai din generațiile ulterioare au acordat o deosebită atenție rândurilor „Am foițe mici de hârtie pe care, când huzuresc, fac caligrafie în stilul ierbos, / Iar la fereastra luminată privesc cum din ceaiul clocotind răsare la suprafață spuma imaculată", considerând aceste versuri o importantă confirmare a faptului că meșteșugul „picturii pe ceai" era popular în timpul celor două dinastii Song.

În vremea în care a fost compus poemul, China se afla în restriște, iar Lu You, care își dorea din toată inima să nimicească cotropitorii și să slujească patria, a fost considerat în mod greșit de împăratul Xiaozhong drept un poet pastoral și hedonist. Cu toate acestea, criticii consideră că poemul exprimă sentimentele de indignare și dezamăgire ale lui Lu You, exteriorizate cu ajutorul picturii pe ceai.

O altă poezie compusă de Lu You în același an înfățișează o nouă ipostază a revoltei poetului. Fiindcă versurile au fost incluse în manualele de limbă chineză ale elevilor din gimnaziu și liceu și apar destul de frecvent în programa pentru examenul de bacalaureat, poemul a devenit o operă clasică citită mai des decât „Calmul de după ploaia de primăvară de la Lin An". Iată nemuritoarele versuri ale lui Lu You:

> În tinerețe nu aveam habar de greutățile de pe lumea asta,
> Acum privesc înspre nord și câmpiile centrale,
> Și sângele-mi clocotește de mânie.
> Îmi amintesc cum în atacul de la Guazhou
> Armele de fier zburau în întunericul nopții, în mijlocul zăpezii,
> Iar pe corăbiile de război forfoteau caii de luptă în vântul rece de toamnă,
> Și veștile recapturării trecătorii zburau din om în om.
> Când eram tânăr, mă credeam străjerul Marelui Zid,
> Și mă ambiționasem să scap țara de dușmanul de la graniță,
> Acum-mi văd în oglindă chipul bătrân și tâmplele albe ca neaua,
> Și-mi vine-n minte poezia generalului Zhu Geliang,
> Scrisă înainte să cucerească statul Wei.
> Cine mai este atât de dârz precum generalul Zhu?

Poezia a fost compusă în primăvara anului 1186 și redă succint viața lui Lu You din timpul războaielor și imaginea tinereții sale, marcate de idealuri și aspirații mărețe. Fiecare vers este pătruns de furie, iar, de-a lungul vremii, opera a fost recitată cu o atitudine semeață și dârză. La scurt timp după ce a compus-o, la porunca împăratului, Lu You a plecat din locul de baștină, Shanyin, în capitala țării, la Lin An, în Hangzhou. Acolo, în podul casei de pe străduța Hai Er, asculta zgomotul ploii și aștepta poruncă de la curte. La vremea aceea, Lu You avea 62 de ani; era deci prea târziu să-și mai împlinească ambițiile de înalt demnitar la curtea imperială. Ultima slujbă primită a fost cea de mic funcționar în administrație, în Yanzhou, și toată dârzenia și ambiția de altădată au pierit în vânt, rămânând doar regretul că timpul nu mai avea răbdare. Poemul „Calmul de după ploaia de primăvară de la Lin An" este o continuare a sentimentelor exprimate în „Furia", iar „în podul meu ascult toată noaptea ropotul ploii de primăvară", „pe corăbiile de război forfoteau caii de luptă în vântul rece de toamnă", „am foițe mici de hârtie pe care, când huzuresc, fac

caligrafie în stilul ierbos", „fac pictură pe ceai", toate acestea reprezintă perechi de yin-yang ce se complementează unele pe altele, fiind două exprimări diferite ale aceleiași trăiri.

Pictura pe ceai este o artă în cadrul meșteșugului înspumării ceaiului, caracteristică celor două dinastii Song, și are propriile criterii de evaluare estetică. Însemnările istorice și literare arată că această tehnică implica pe toată lumea, de la împăratul care era stăpânitorul țării, la cărturarii de la curte și până la oamenii de rând îmbrăcați în haine simple sau călugării budiști ce purtau straie sobre. Deși standardele estetice erau uniforme, datorită gusturilor diferite ale celor care realizau picturile pe ceai, privitorii puteau identifica subtilele diferențe dintre modurile de lucru ale artiștilor.

Voi analiza mai întâi iscusința împăratului Huizong Zhao Ji, din dinastia Song. Tabloul „Adunarea învățaților", realizat de suveranul însuși, redă cu expresivitate starea de spirit a acestui rafinat conducător în timp ce picta. La vremea aceea, când soarta țării atârna de-un fir de păr, stăpânitorul, care ar fi trebuit să vegheze asupra poporului cu sabia la căpătâiul patului, huzurea în grădinile imperiale, fără coroană, cu capul descoperit, hlizindu-se și schimbând impresii despre pictura pe ceai cu o clică de miniștrii fățarnici, care puneau China în pericol. De asemenea, împăratul Weizong a fost renumit în istorie pentru apetența sa către viața luxoasă și priceperea sa la caligrafie și pictură. Însă, după o vreme, aceste două arte clasice nu l-au mai satisfăcut, singura care îl împlinea fiind pictura pe ceai, care presupunea o îndemânare artistică specială și avea un nivel sporit de dificultate.

Pictura pe ceai a luat naștere în perioada celor Cinci Dinastii și Zece Regate. Pe vremea aceea, trăia în sudul țării un călugăr pe nume Wen Liao, despre care se scrie în *Biografia conducătorilor statului Jingnan* că „era un maestru fin și fără de rival al artei preparării ceaiului". Odată, regele Wuxin a făcut o călătorie la Jingnan și a înnoptat la templul budist Norișorul Violet, unde Wen Liao i-a arătat priceperea sa la pictura pe ceai. Regele a fost atât de impresionat de ceaiul băut aici, încât l-a numit băutura zeilor. Mai târziu, i-a acordat lui Wen Liao titlul de maestrul ceaiului de la Pavilionul Huating, în timp ce toată lumea îl numea „magicianul spumei". Aceasta este o consemnare timpurie privind arta picturii pe ceai. La începutul dinastiei Song de Nord exista o carte despre care se spune că ar fi fost scrisă de un anume Gu, *Florilegiu de întâmplări lumești aparte*, iar în capitolul „Ceaiuri fine", în partea dedicată „Celor 100 de fațete ale ceaiului", se spune: „Ceremonia ceaiului a început să înflorească în timpul dinastiei Tang. Recent, a luat naștere o nouă artă, prin care se creează imagini iluzorii la suprafața băuturii. Prin mișcări ingenioase ale linguriței, în ceai se ivesc imagini de tot soiul, păsări, bestii, insecte, pești, flori, plante și câte și mai câte, care arată întocmai precum picturile, dar care

dispar cât ai clipi. Asta se datorează schimbărilor licorii, care sunt numite „cele 100 de fațete ale ceaiului". Ceea ce Tao Gu numește „cele 100 de fațete ale ceaiului" se referă, de fapt, la pictura pe ceai, care mai este numită și pictură pe apă. La finalul dinastiei Song de Nord, împăratul Weizong, organiza des serate cu ceai la care îi invita pe miniștrii țării. Suveranul însuși săvârșea ceremonia ceaiului, înspuma băutura și picta pe ea, ceea ce-i provoca o bucurie nețărmurită, fiind aplaudat și admirat de către miniștrii săi.

La 20 septembrie 1119, cu doar opt ani înainte de prăbușirea dinastiei Song de Nord, în ultima parte a domniei sale, împăratul Zhao Ji a organizat un grandios banchet care a inclus o degustare a ceaiului. În *Însemnări de la banchetul de degustare a ceaiului la Baohe și Palatul Yanfu*, fățarnicul ministru Cai Jing consemna:

> Am trecut prin niște pavilioane și am ajuns la templul Quanzhen, pentru a participa la banchetul de degustare a ceaiului oferit de împărat. Suveranul însuși a pregătit licoarea pentru noi și a pictat frumoase valuri spumoase în fiertura de ceai. Adânc impresionați, am spus:
>
> — Maiestatea Sa a făcut ceai pentru noi. Cum să cutezăm noi, umili supuși ai Domniei Tale, să-l bem?
>
> — Puteți să vă odihniți, a răspuns împăratul.

Cai Jing îl descrie în detaliu pe împăratul Huizong făcând personal picturi pe ceai și oferind mai apoi băutura miniștrilor, sub privirile admirative ale acestora. Toată cohorta trădătoare era acolo, printre ei aflându-se și Tong Guan, unul dintre demnitarii cei mai vicleni.

După doi ani, în 1121, îndemânarea la pictura pe ceai a împăratului Zhao Ji a înregistrat progrese considerabile și, pentru a-și etala iscusința sub ropotul de aplauze ale curtenilor, a ținut un și mai fastuos banchet de degustare a ceaiului. Perfidul Cai Jing a consemnat din nou evenimentul în *Banchet imperial la palatul Yanfu*:

> În ultima zi din cel de-al doilea an din perioada Xuanhe, împăratul i-a ospătat la palatul Yanfu pe prim-ministru, pe oficialii și pe cărturarii de la curtea imperială. Suveranul avea pregătit un întreg set de ustensile de ceai și el însuși a infuzat băutura pentru invitații săi. La scurt timp după aceea, împăratul a făcut ca o cremă spumoasă să se ivească la suprafața ceaiului, la fel de minunată precum cerul împestrițat cu mii de stele. Împăratul ne îndemna:
>
> — Dați-vă aproape și gustați ceaiul făcut cu mâna mea!
>
> După ce au lăudat ceaiul, toți acei demnitari au îngenuncheat în semn de mulțumire față de favoarea specială pe care le-o acordase împăratul.

Această consemnare descrie cum împăratul Weizong însuși infuzează și înspumează ceaiul pentru marii miniștri, care îi admiră opera. Cai Jing era

un celebru maestru caligraf al acelor vremuri. După cum se poate observa, în realitate, miniștrii cei perfizi care periclitau țara împărtășeau aceeași pasiune pentru arta picturii pe ceai cu împăratul.

Pictura pe ceai a îmbrăcat forme diferite în afara curții imperiale, în rândul oamenilor din popor. Spre deosebire de curtea imperială, pentru această categorie de „picturi pe ceai", premisa esențială era utilitatea; picturile aduceau o dublă împlinire, atât materială, cât și spirituală. Povestea călugărului budist Fuquan este un exemplu reprezentativ pentru acest fenomen, fiind frecvent amintit de învățații ceaiului. Fuquan este menționat și în *Florilegiu de întâmplări lumești aparte*, în glosarul „Picturi în ceașca cu ceai":

> Imagini amăgitoare la suprafața ceaiului sunt create de marii maeștri, cu îndemânarea lor aleasă. Unul dintre ei este Sramana Fuquan, călugăr budist care s-a născut în cătunul Jinxiang și care a crescut cu ceai. Meșteșugul lui ieșit din comun îi permite chiar să compună la suprafața băuturii versuri amăgitoare. Când patru cești cu ceai sunt umplute în șir, atunci va apărea un catren. Pentru el, această ispravă magică este floare la ureche. Odată, într-o zi de dat de pomană, oamenii s-au îmbulzit la templu, dornici să vadă fantastica reprezentație a acestui artizan. Ca răspuns la cererea oamenilor, Fuquan a dat drumul unor vorbe alandala:
>
> — De pictura în ceașca de ceai nu se poate apropia nici cel mai priceput pictor. Mă amuz că în epoca sa, Lu Yu și-a câștigat faima fierbând ceai!

Acest Fuquan stăpânea o artă deosebită și era aclamat de toată lumea, ca atunci când maeștrii acrobați execută un exercițiu cu un nivel sporit de dificultate; era deci de înțeles mândria acestuia, însă nu și faptul că l-a luat în derâdere pe Lu Yu, înțeleptul ceaiului. Tratându-l pe Lu Yu drept un om pentru care fierberea licorii era cel mai înalt scop, călugărul a făcut un mare deserviciu cercurilor pictorilor de ceai, pătând imaginea acestora.

Fuquan a trăit la începutul dinastiei Song de Nord, iar în timpul celei de Sud, meșteșugul practicat de el devenise deja un fel de obicei. În *Însemnări ale viselor*, în cea de-a șaisprezecea poveste, „Despre ceainării", Wu Zimu scria:

> pe străduțe și alei întâlneai oameni care stăteau cu carafe de ceai în mână, iar în zilele siderale, când se aliniază corpurile cerești și se pot petrece întâmplări faste sau nefaste, se fierbe ceai și se duce vecinilor, ca un mod de a transmite mesaje. Mai erau și soldați sau funcționărași de la curte care trimiteau ceai prăvăliilor, pentru a face un ban în plus. Acesta era numit „ceai impur" (chuocha), și se oferea în schimbul pomenii, al banilor sau al lucrurilor. Mai mult, unii călugări budiști și taoiști fierbeau și trimiteau ceai oamenilor cu scopul de a le pătrunde în case.

Fuquan realiza picturi pe ceai doar pentru a-și face meșteșugul renumit, însă acei soldați și slujbași de pe străzi prădau oamenii sub pretextul oferirii

băuturii, pătându-i astfel renumele. Călugării budiști și taoiști infuzau ceai și mergeau cu el din casă-n casă, căutând să-și etaleze priceperea la pictură, pentru a primi în schimb pomeni. În această ipostază, fierberea ceaiului era un soi de divertisment.

Oamenii de cultură gustau și ei arta ceaiului, ba chiar o stăpâneau perfect, însă majoritatea o tratau drept o modalitate de autocultivare, cu scopul final de a atinge standardele morale necesare pentru a deveni un om nobil. Dintr-o perspectivă etică, se cuvine să spun că aceste cercuri mai degrabă cunoșteau cum se face pictura pe ceai decât se priceau cu adevărat.

În cartea *La templul cel liniștit, admirând pictura pe ceai a maestrului Xian*, marele poet Yang Wanli, care a trăit în timpul dinastiei Song de Sud, povestește despre admirația pe care i-o purta maestrului Xian:

> De ce este pictura pe ceai mai bună decât simpla fierbere a ceaiului? Fiindcă fierberea ceaiului nu necesită atâta îndemânare. Bătrânul Xian este un maestru al jocului cu apa de izvor primăvăratic; în ajunul Anului Nou, el toarnă apă într-un bol cu ceai maroniu și cu lingura lui ce seamănă cu niște clești tot amestecă, făcând să apară imagini fantastice și amăgitoare. Desenele par a fi niște nori ce se preumblă pe cer, reflectându-și în lacul de gheață chipul lor cel veșnic schimbător. Când sticla de argint s-a umplut, au apărut la suprafața ceaiului impunătoare personaje și caractere chinezești.

Maestrul Xian și Yang Wanli au devenit tovarăși buni, fiindcă primul era priceput la pictura pe ceai, iar celălalt aprecia pictura pe ceai.

Nu știm dacă Lu You era un maestru al acestei arte. Ce-i drept, în poemele sale mărturisea că „se juca de-a pictura pe ceai", ceea ce putea să însemne că încerca să creeze imagini din spumă. De-a lungul vieții, Lu You a compus peste 300 de poeme despre ceai, fiind artistul care a scris cele mai multe poezii dedicate miraculoasei licori. Lu iubea și înțelegea această băutură, așadar este foarte probabil să fi știut și să picteze.

Pasiunea lui Lu You pentru ceai se datorează în mare parte legăturii sale cu Lu Yu. Cei doi au același nume de familie, ba poetul și-a mai luat și pseudonimul literar al venerabilului înțelep al ceaiului, acela de Sang Zhuweng[1]. În poemul „Odă către mine", You scria: „Am compus «Balada moșmonului și a crizantemei» și mi-am luat numele de unchiașul dudelor și al ramiilor". Iar în „Fierbând ceai la templul Liniștea Țării", mărturisea: „Vin de la familia Sangzhu, de la sud de fluviul Chang Jiang, din locul meu de baștină, unde am fost să iau apă de izvor ca să fierb ceai." În plus, se autodenumește reincarnarea lui Lu Yu, iar în *Însemnări răzlețe pe măsuța de ceai* notează că „*Tratatul despre Apă* și *Cartea sacră a ceaiului* se găsesc des în mâinile mele. E ca și cum sufletul

[1] Unchiașul dudelor și al ramiilor.

lui Jing Lingweng s-ar afla în trupul meu". Într-unul dintre versurile poeziei „Însemnări despre cea de-a 83-a aniversare a mea" nota: „Nu mă luați în batjocură că duc mai departe tradiția familiei Sangzhu, fiindcă, într-o bună zi, voi deveni zeul ceaiului". Lu You a nutrit și dorința de a continua *Cartea sacră a ceaiului*. Fără o imensă pasiune pentru ceai ar fi fost imposibil să dezvolte un asemenea sentiment profund și sincer de admirația față de Lu Yu.

Iubirea lui Lu You pentru ceai se datora faptului că trăise înconjurat de ceai. Era de fel din Shaoxing, unde se afla un important centru de producție a ceaiului de calitate, numit Shanyin. De mic îi plăcea să cutreiere plantațiile din regiune. Maestrul său din tinerețe a fost marele scriitor Zeng Ji, care locuia pe muntele ceaiului, în orașul Shangrao, unde Lu You mergea des. Mai târziu, Lu You a scris despre acesta:

> Deseori îmi amintesc cum te ascultam citind poeme în munții ceaiului,
> Iar acum, în miezul nopții, înțeleg dintr-odată înțelesul acelor versuri.

Ceaiul Rizhu, de pe tărâmul natal al lui Lu You, l-a însoțit pe acesta pretutindeni, făcându-l să poarte amintiri pline de căldură locului său de baștină. În poemul intitulat „Compus pe lac" scria:

> La nord de Lan Ting se află piața de ceai,
> Și la vest de Keqiao se aude zgomotul vâslelor.

Iar în „Pe drumul spre Lanting":

> În zilele când soarele strălucește cel mai mult
> Cântăm pe drumurile de țară,
> Tragem mătasea din coconi și o facem sfoară,
> Apoi mergem să recoltăm grânele.
> Vinul dulce din Lanting ne îmbată,
> Iar ceaiul Huawu proaspăt făcut
> Împânzește întreaga piață cu parfumul său.

Ceaiul Huawu era un alt ceai celebru din Shaoxing, în vremea dinastiei Song. Mai târziu, Lu You a mers în Sichuan pentru a ocupa o poziție de funcționar. Aici, Lu You a cercetat toți munții faimoși unde se cultiva planta, lăsând în urmă numeroase însemnări despre ceaiul din Sichuan:

> În timpul liber merg la trecătoarea Hengpu, unde coc ceai roșu ca mătasea și fac singur ceai Zisun în formă de ace la muntele Mengshan. Ceaiul mugurași de zăpadă se poate găsi aproape de muntele Emei și este la fel de bun precum ceaiul din muntele Guzhu.

Lu You consideră licoarea din Sichuan a fi un etalon al ceaiului superior.

Legătura puternică dintre Lu You și aromata băutură se datorează în special experienței sale, timp de două mandate, ca funcționar însărcinat cu probleme

ce țin de ceai. Din cel de-al cincilea până în cel de-al șaptelea an al domniei împăratului Xiaozong din dinastia Song de Sud, adică între 1178 d.H. și 1180 d.H., Lu You a ocupat succesiv funcția de însărcinat cu chestiuni legate de ceai și sare, mai întâi în provincia Fujian și ulterior în partea de vest a regiunii de la sud de fluviul Chang Jiang. Ambele zone erau renumite pentru producția de ceai. Lu You recurgea des la această băutură pentru a se distrage de la viața anostă de funcționar administrativ. Printre sarcinile lui erau și încercarea ceaiului, evaluarea calității acestuia și alegerea celui mai bun soi pentru curtea imperială. Astfel, trăind în universul ceaiului, Lu a ajuns să-i pătrundă tainele.

Bătrânețea lui Lu You a fost, de asemenea, acompaniată de ceai. În „Somn de zi la foișorul de est al casei mele de pe muntele Shushan", scria: „Fiul meu îmi interpreta visele, rotind pentru mine norii". Aici „rotind norii" înseamnă înspumarea ceaiului. La finalul poemului, artistul nota: „A doua zi, Yuezi picta pe ceai cu mine". Pictura pe ceai împreună cu cel de-al cincilea fiu al său, Yuezi, devenise, pentru Lu You, o importantă alinare spirituală la bătrânețe.

Lu Yu este exemplul tipic de cărturar patriot care ocupa o funcție de vază la curte, format în spiritul culturii confucianiste, ale cărei concepții estetice se aflau în antiteză cu sentimentele pentru țară și familie. Pornind de la pictura pe ceai a lui Lu You putem avea o imagine de ansamblu a atitudinii acestuia față de epoca în care trăia. Ultimul ministru al dinastiei Song de Sud, patriotul We Tianxiang, ne poate ajuta să înțelegem mai bine ceaiul din acea epocă. În ochii lui, arta ceaiului depășea cu mult funcția de divertisment. Meșteșugul și competițiile ceaiului erau, pentru el, simbolul vieții pașnice și al bunăstării poporului.

Wen Tianxiang provenea din Jiangxi, locul de origine al ceaiului, și era un fin cunoscător al acestei băuturi, nefiind străin nici de arta picturii pe ceai. În anul 1262, acesta era demnitar la curtea imperială, împreună cu fratele său mai mic, și, la fel ca Lu You, fusese mutat în Lin An pentru o vreme. De ziua de naștere a fratelui său a scris „Poem de ziua fratelui drag": „Mama sărbătorește ziua de naștere a fiilor, / Iar eu stau în odaie și pictez pe ceai", redând momentul reuniunii familiei și al celebrării cu ceai.

Lu You a avut șapte fii și o fiică. Nepotul acestuia, Lu Yuanting, când a aflat vestea înfrângerii trupelor dinastiei Song la trecătoarea din munții prăpăstioși, a murit de supărare, iar un strănepot de-al lui, Lu Chuanyi, auzind despre aceeași întâmplare, a refuzat să mai mănânce și s-a stins. Stră-strănepotul poetului, Lu Tianqi, nu a vrut să se predea dinastiei mongole Yuan, ci a ales să se sinucidă, aruncându-se în mare. Toți aceștia au dus mai departe, cu onoare, numele lui Lu You.

CAPITOLUL 12

VASELE DE CEAI, COLOANA VERTEBRALĂ A LICORII



Istoria serviciilor de ceai

În cartea *Însemnări răzlețe de la Pavilionul Mătăsii*, se povestește despre un împătimit al ceaiului, un om bogat din provincia Fujian. Într-o zi, la ușa casei sale s-a ivit un cerșetor care i-a spus:

— Am auzit că ceaiul pregătit în casa voastră este foarte bun. Ați putea să-mi dați și mie un pahar să beau?

Bogătașul l-a luat însă în râs:

— Înțelegi tu ceaiul?

— Am fost și eu un om bogat înainte, însă din cauza băutului de ceai am pierdut toată avuția, i-a răspuns cerșetorul. Asta m-a adus în halul în care sunt acum, să mă milogesc pentru mâncare.

Auzind acestea, bogătașului i s-a făcut milă și pe dată a poruncit să i se aducă ceai. După ce a băut, cerșetorul a spus:

— Ceaiul nu-i rău, păcat că nu a ajuns la gustul acela maturat. Asta fiindcă ceainicul este prea nou. Eu am un ceainic pe care-l folosesc zilnic. L-am purtat până astăzi tot timpul cu mine. Deși sunt înfometat și fără adăpost, nu m-am îndurat de el să-l vând.

Mânat de curiozitate, bogătașul a cerut să-l vadă și el. Ceainicul nu era din cele obișnuite, modelul său deosebit era de un verde de culoarea cuprului. Cum i-a dat capacul la o parte a simțit o mireasmă delicată. S-a gândit că ceaiul pregătit în acest vas trebuie să aibă un gust special, așa că a vrut să-l cumpere. Cerșetorul i-a spus:

— Nu pot să-ți vând întregul ceainic. Vasul ăsta valorează 3 000 de arginți, dar pot să îți dau jumătate din el pentru 1 500 de arginți, ca să-mi găsesc un adăpost deasupra capului pentru mine și familia mea, iar cealaltă jumătate de ceainic o vom folosi împreună, ce zici de asta?



Serviciu de ceai celadon cu tăviță, realizat la cuptoarele de ars lut din Yue. Fotograf: Xiu Jian.

Bogătașul a consimțit cu bucurie, iar săracul, cu banii pe jumătatea de ceainic, și-a pus familia la adăpost. Mai apoi venea zilnic acasă la bogătaș, beau împreună ceai făcut în acel ibric și stăteau la taclale în tihnă, ca și cum ar fi fost vechi prieteni.

Această poveste vorbește despre relația dintre ceai și ustensilele necesare pregătirii lui. Ceaiul este o băutură ce hrănește spiritul, iar vasele în care este depozitat trebuie, la rândul lor, să conțină o oarecare încărcătură profundă. Într-o anumită măsură, serviciile de ceai deja nu mai sunt simple ustensile cu o întrebuințare practică, ci au pătruns în sfera estetică, devenind un important element constitutiv al culturii chineze. În cercurile maeștrilor de ceai, „serviciile de ceai sunt coloana vertebrală a acestei licori".

Apariția serviciilor de ceai în adevăratul sens al cuvântului a avut loc după secolul al XVII-lea. Înainte se foloseau aceleași vase și pentru ceai, și pentru alimente. În mare măsură, recipientele cu dublă întrebuințare erau realizate din ceramică, așa că o altă caracteristică a serviciilor dedicate servirii ceaiului a fost legătura cu porțelanul, un alt rod al fascinantei civilizații chineze antice.

Străinii numesc țara noastră „China", cuvânt care, la început, avea sensul de „porțelan" în vocabularul limbii engleze. De aici reiese legătura strânsă dintre China și acest material ceramic. Înainte de dinastia Tang, consumarea ceaiului îmbrăca diferite ipostaze, însă, de cele mai multe ori, era băut sub forma unei fierturi groase. Procesul preparării și al consumării amintitei băuturi nu era foarte complicat, așa că bolurile, paharele și carafele obișnuite puteau fi folosite și ca vase pentru ceai.

În timpul dinastiei Tang, vasele pentru ceai s-au separat treptat de cele pentru alcool și alimente. La baza acestei diferențieri au fost două motive, unul fiind de natură externă, și anume că oamenii au trecut de la simpla consumare a ceaiului la savurarea lui, pătrunși fiind de valoare artistică a acestuia. Un alt motiv, de ordin intrinsec, a fost că, odată cu dezvoltarea și evoluția ceaiului, ustensilele necesare pregătirii băuturii au devenit treptat obiecte ce integrează funcția practică și valoarea artistică. Atunci când fabrică ustensile pentru ceai, oamenii tind din ce în ce mai mult să acorde importanță calității, esteticii, dar și valorii artistice ale acestora.

În sala dedicată istoriei ceaiului de la Muzeul Național al Ceaiului Chinezesc din orașul Hangzhou pot fi admirate vase de la începutul dinastiei Tang ce au fost descoperite la cuptoarele de ars lut de la Changsha și care sunt inscripționate cu caracterele „boluri de ceai". Cuptoarele de ars lut de la Changsha se află în localitatea Tongguan, orașul Changsha, provincia Hunan, și erau un loc important unde se ardea porțelanul în perioada dinastiei Tang, aici fiind inventate pictura pe porțelan glazurat și tehnica picturii aplicate înainte de glazură. Aceste boluri au o deschizătură mai mare în partea de sus, o bază mai mică și un trup găunos și înclinat, galben-cenușiu.

Dar ce părere aveau oamenii din timpul dinastiei Tang despre serviciile de ceai? *Cartea sacră a ceaiului* a lui Lu Yu ne poate ajuta să ne facem o idee. În cel de-al patrulea capitol al acestei lucrări, dedicat ustensilelor, serviciile de ceai sunt apreciate astfel:

> Dacă asemuim porțelanul Xingzhou cu argintul, atunci porțelanul Yuezhou poate fi comparat cu jadul, asta este prima diferență dintre cele două porțelanuri. Dacă ar fi să asemuim porțelanul Xingzhou cu zăpada imaculată, atunci porțelanul Yuezhou este gheața cristalină, aceasta este a doua diferență dintre cele două. Porțelanul Xingzhou este alb imaculat, face ca băutura să capete culoarea albă, iar cel Yuezhou este de culoarea jadului, împrumutând și ceaiului această strălucire de nestemată. Aceasta este o altă diferență dintre cele două.

Cât despre micuțele boluri *ou* (瓯), cele mai bune sunt cele făcute în Yuezhou. Marginea superioară a acestor vase nu este încrețită, baza are formă de arc simplu, iar volumul este de până într-o jumătate de litru. Porțelanul de Yuezhou din provincia Zhejiang (越州) și cel de Yuezhou din Hunan （岳州）au dat ceaiului strălucirea și culoarea smaraldului. Porțelanul de Xingzhou este alb și face ca băutura să capete o culoare roșiatică; bolurile din porțelan de Shouzhou sunt gălbui și dau ceaiului o culoare violet; iar cele de Hongzhou sunt maronii și dau ceaiului o nuanță neagră; niciunul nu e potrivit pentru ceai.



Serviciu de ceai din porțelan negru din timpul dinastiei Song. Fotograf: Xiu Jian.

Se poate observa aici influența profundă a standardelor estetice subiective asupra vaselor pentru ceai. Atât cuptoarele de ars porțelan din Xingzhou, cât și cele din Yuezhou erau cuptoare celebre în întreaga țară: „sudul de jad și

nordul imaculat". Ambele au farmecul lor și nu există termen de comparație între ele, însă Lu Yu a făcut o ierarhie a acestora judecând după prezența ceaiului.

Vasele pentru ceai din timpul dinastiei Tang erau în principal ceainice și boluri din porțelan. Ceainicele de porțelan erau numite „picurătoare" (茶注子, *chazhuz*). Ca formă, aveau un gurgui mai scurt în comparație cu cel în formă de cap de pasăre din perioada trecută.

Ba mai mult, începând cu dinastia Tang, au început să fie populare și tăvile pentru ceai. O legendă interesantă despre originea tăvilor pentru ceșcuțele de ceai apare în *Colecție de critică literară*. Se spune că fiicei lui Cui Ning, guvernator al orașului Chengdu în vremea dinastiei Tang, îi placea tare mult să beai ceai, însă detesta să se frigă la mâini cu ceșcuțele în care era turnată băutura fierbinte. Într-o zi, fetei i-a venit ideea să topească niște ceară și să facă din ea un rotund pe care l-a lipit pe o farfuriuță. Mai apoi a așezat peste el ceașca de ceai și a pus să fie lăcuit totul. Cui Nin a fost tare bucuros la vederea invenției pe care a numit-o „tavă".

Specialiștii au scos la iveală din situl arheologic de la Jiangxi vase din timpul dinastiei Jin asemănătoare cu tăvile de ceai și au ajuns la concluzia că, în perioada aceea, exista deja conceptul de pahare și tăvi pentru ceai. Dacă această supoziție va fi probată, atunci înseamnă că în vremea dinastiei Tang și înainte de ea existau deja servicii de vase pentru ceai.

În timpul dinastiei Song, concepția estetică a fost influențată de școala neoconfucianistă, astfel că starea de spirit și dispoziția oamenilor au devenit subiectul principal al artelor. Această căutare a frumosului și a neconvenționalului se reflectă și în vasele de ceai, care erau din ce în ce mai elaborate. Caracteristicile de bază ale serviciilor de ceai de la acea vreme erau glazura în culori monocromatice și efectele de culoare obținute în urma arderii în cuptoare, având ca rezultat și o textură deosebită.



Ceainic din ceramică roșie.
Fotograf: Xiu Jian.

Ceștile erau principalele vase de ceai din acea epocă. Acestea erau niște boluri de dimensiuni reduse, cu deschizătura mare, baza mică și pereții groși, numite în unele regiuni „pocale". Denumirea populară era de „ceșcuțe fără mâner". Judecând după vasele

care au rămas din acea perioadă, glazura acestora era de cinci tipuri: neagră, maro-soia, verde, verde-alburiu și alb, cea mai prețioasă fiind cea dintâi, produsă în Yan An.

Când spun că cele mai prețioase cești erau cele din ceramică glazurată neagră, mă refer la ceștile de ceai. În timpul dinastiei Song, estetica porțelanului a atins culmi bănuite. Mai mult, istoria porțelanului ar fi incompletă fără ceștile de ceai din dinastia Song.

Serviciile din porțelan negru au apărut la sfârșitul dinastiei Tang, au înflorit în dinastia Song, perpetuându-se până în dinastia mongolă Yuan, și au cunoscut un declin în dinastiile Qing și Ming, asta fiindcă începând cu dinastia Song, metoda de consumare a ceaiului prin infuzare, specifică dinastiei Tang, s-a transformat treptat în înspumarea ceaiului. Competițiile de ceai, populare în vreme dinastiei Song, au favorizat apariția serviciilor din porțelan negru. Împăratul Huizong din dinastia Song nota în *Tratat despre ceai*: „Negrul este văzut drept cea mai prețioasă culoare pentru ceștile de ceai". Acestea erau nelipsite de la întrecerile dedicate degustării de ceai practicate în timpul dinastiei Song. La competiții se cerea ca băutura să fie albă, de aceea se foloseau boluri de ceai din porțelan închis, fiindcă puneau în evidență culoarea ceaiului. Atunci când se preparau frunzele, se cerea să se stoarcă toată seva, pentru a decolora băutura, făcând astfel contrast între porțelanul negru și ceai. Era minunat acel efect vizual pe care îl creau ceșcuțele negre și ceaiul pur. Din acest motiv, în timpul dinastiei Song, ceștile din porțelan negru deveniseră cel mai popular tip dintre vasele de ceai. Rețeta fabricării acestor ceșcuțe era una specială. În urma arderii în cuptoare, la suprafața glazurii apăreau linii neobișnuite și unice, picățele precum cele de pe penele potârnichii, raze de soare sau fire de păr de iepure, ceea ce a sporit interesul pentru competițiile de ceai. Călugării budiști japonezi au dus în țara lor cești de ceai din timpul dinastiei Song, de la templul din munții Jing. În Japonia, acestea erau numite „karamono" (lucruri din China) și erau considerate obiecte prețioase, fără de seamăn, fiind apreciate până în zilele noastre. Începând cu dinastia Ming, fiindcă tehnica infuzării ceaiului era diferită de cea din dinastia Song, ceșcuțele din porțelan negru de Jianzhou au început să dispară. Acestea își îndepliniseră în mare parte misiunea istorică de vase practice și au rămas ca vase artizanale, expresie a frumosului.

Fiindcă în vremea dinastiei Song ceșcuțele de ceai erau foarte populare, tăvile pe care se servea licoarea se lucrau cu mai mare băgare de seamă și mai sofisticat decât în timpul dinastiei Tang. Tava era mai înaltă și, de obicei, marginea avea formă de petală, iar baza era goală, pentru a se putea pune cești de ceai.



Vase de ceai cu glazuri diferite. Fotograf: Lin Mo.

În dinastia Song, ceainicele voluminoase din trecut au devenit subțiri și lungi, iar forma lor a trecut de la cea de petală de lotus la cea de pepene sau de dovleac.

În timpul dinastiei mongole Yuan, ciocul ceainicelor s-a mutat de la poziția inițială superioară la mijlocul recipientului. În plus, în această perioadă a apărut și porțelanul alb-albastru produs în Jingdezhen, foarte popular. Cu un design simplu, dar elegant, acest tip de ceramică s-a bucurat de apreciere atât în China, cât și peste hotare, fiind prețuit în mod special de maestrul de ceai Jukoshi, din Japonia. Mai târziu, locuitorii Țării Soarelui-Răsare au denumit porțelanul chinezesc alb-albastru „porțelanul Jukoshi".

Din secolul al XII-lea și până în secolul al XIV-lea, călugării budiști japonezi care fuseseră la studii în templul din munții Tianmu au adus în țara natală cești de ceai din porțelan negru, glazurat, pe care l-au numit porțelanul „ochiul cerului". Deținerea de cești din porțelan negru chinezesc era chiar un criteriu de ierarhizare a școlilor japoneze de ceremonie a ceaiului.

În vremea dinastiei Ming, preferințele oamenilor pentru culoarea și textura serviciilor de ceai erau diferite de cele din timpul dinastiei Song. Atunci, oameni iubeau serviciile de ceai albe, după cum scrie Xu Cishu în *Comentarii despre ceai*: „Astăzi, serviciile de ceai albe sunt cele mai frumoase".

Dar ce a dus la această schimbare? Un anume domn Zhang Yuan spunea: „Culoarea ceaiului este deja albicioasă-gălbuie. Dacă se toarnă în vase din porțelan alb-albastru va fi tulbure". Ce vrea să spună este că ceaiul își schimbă culoarea de la alburiu la gălbui, iar pentru gălbui se potrivește porțelanul de culoare albă. Doar așa ceaiul arată bine. În schimb, dacă este turnat în vase de porțelan alb-albastru, ceaiul va arăta impur.

După perioada de mijloc a dinastiei Ming, odată cu răspândirea obiceiului infuzării frunzelor de ceai vrac, a devenit un fel de modă infuzarea în

ceainice din ceramică roșiatică, serviciile de ceai de acest tip bucurându-se de un cult aproape fanatic.

Serviciile de ceai din ceramică roșiatică populare la acea vreme erau produse în Yixing, provincia Jiangsu, și se spunea că au proprietatea de a păstra aroma vreme îndelungată. În plus, ceaiul turnat în ele nu își schimba culoarea și nici nu se acrea pe timpul verii. Ceainicul din ceramică roșie are un lustru elegant, ceaiul infuzat în el răspândește o aromă delicată și gustoasă, forma vasului este bine definită și amplă, iar culorile sunt elegante și nesofisticate. Recipientul are un stil și un farmec aparte, linii sobre, iar utilizarea sa de către oamenii de cultură i-a sporit valoarea artistică.

Analizând mai în detaliu se observă că estetica și ideologia unei epoci sunt de nedespărțit. Școala raționalistă confucianistă din timpul dinastiei Song s-a dezvoltat ulterior în școala neoconfucianistă a filozofului Wang Yangming. Această doctrină incorporează armonios atât conceptele școlii confucianiste – „calea de mijloc, stima, învățătura" – , cât și pe cele budiste de „frugalitate, pace și fericire" sau de „natură, simplitate, vid". La nivel artistic, frumosul era reprezentat de simplitate, ceea ce se reflectă și în gusturile pentru serviciile de ceai, unde se căutau eleganța, stabilitatea, naturalețea, simplitatea nesofisticată, profunzimea conținutului, esența, discreția, moderația, sinceritatea, liniștea, vigoarea.

În mod evident, ceainicul din ceramică roșiatică transmite diferite stări de spirit. Creatorul lui se numește Gong Chun. Acesta trăia în templul Jinsha și era discipolul cărturarului Wu Yiren, care trecuse examenele imperiale, fiind al treilea în ierarhie. Gong Chun a învățat cum să facă ceainice de la un călugăr budist al cărui nume, din păcate, istoria nu l-a păstrat. Odată ieșit din mâinile lui Gong, fiecare vas în parte era inscripționat cu numele său. Ceainicele Gong Chun care s-au păstrat până în zilele noastre se pot număra pe degete și sunt considerate adevărate comori naționale.

Cea mai mare diferență dintre ceainicele din ceramică roșie și alte vase pentru ceai este că primele sunt transmise urmașilor, iar numele acestora sunt și ele inscripționate pe recipiente. Shi Daibin, Xu Youquan, Chen Mingyuan, Yang Pengnian și Shao Daheng erau maeștri în fabricarea ceainicelor din Antichitate, iar Zhu Kexin, Gu Jingzhou și Jiang Rong sunt artiști din zilele noastre celebri în țară și peste hotare. Faima și operele acestora au dus la creșterea neîncetată a prețului ceainicelor din ceramică roșie.

În „Oda ceainicului din ceramică roșie", Wu Meiding, care a trăit în timpul dinastiei Ming, descrie ceainicul într-un mod deosebit de expresiv. Tradus în limba vorbită, paragraful sună cam așa:



Vasele, coloana vertebrală a ceaiului.

> Acele alternări de culoarea nămolului... unele erau întunecoase, altele strălucitoare, unele erau de un violet-închis precum boabele de struguri, altele, gălbui și parfumate precum portocalele, mai erau și asemenea mugurașilor proaspeți de tung sau de un verde smarald ori jad, ori precum floarea-soarelui presărată de rouă, răspândind o aromă delicată de grâne, altele erau precum pulberea de aur împrăștiată pe nisip sau nămol, ori ca para cea îmbietoare care îți lasă gura apă. Mai erau și unele cenușii, care sticleau ca mărgelele. Ce nume ar trebui să îi punem acelei schimbări fascinante și bizare care se producea în cuptorul de ars lutul, după culoarea ei? Părea a fi din fier, piatră sau chiar jad. Sau să fie aur? Toate acestea erau complete și într-o armonie totală, o frumusețe perfectă. Privind de la distanță, cuptorul părea neclintit precum clopotnițele din temple, privit de aproape, era minunat ca o nestemată de jad. Niciun palat de cleștar și nici toate bijuteriile din lume nu se asemuiau cu el.

Oamenilor din timpul dinastiei Ming le plăcea să folosească ceainicul și ceșcuțele de ceai. Cele mai frumoase cești de ceai erau considerate cele micuțe, cu glazură albă, cu șipotul drept, ascuțite la bază, în formă de „inimă de pasăre", numite în popor „pahare inimă-de-pui". Serviciile de ceai din vremea aceea pot fi considerate chintesența vaselor de ceai, încărcătura lor artistică depășind cu mult obiectul în sine.

Stilul dinastiei Qing diferea de somptuozitatea dinastiei Tang sau de puritatea dinastiei Song, fiind impunător și strident, elegant și sofisticat. Aceasta se datora în mare parte avântului fără precedent luat de meșteșugurile de la orașe și sate. Ceainicele din porțelan glazurat de diferite culori, arse în cuptoarele de la Jingdezhen, aveau decorațiuni alb-albastre, multicolore, albastre, galbene, roșii și negre, și forme rotunde, pătrate, de lotus, aplatizate, de tulpini de bambus sau petale de crizantemă. În vremea aceea, era foarte populară sintagma „porțelan de Jingdezhen și lut de Yixing".

Ceștile și tăvile de ceai au apărut în timpul dinastiei Tang. Peste ani, în vremea dinastiei Qing, au devenit populare serviciile complete, cu capace de cești, adică serviciul de ceai folosit în zilele noastre, alcătuit din tavă, ceșcuțe de ceai și capace.

După ce am prezentat pe scurt istoria serviciilor de ceai, urmează să dedic câteva rânduri serviciilor de astăzi. China este o țară vastă, cu numeroase minorități naționale ale căror obiceiuri legate de consumarea ceaiului diferă foarte mult, așadar, și serviciile de ceai sunt deosebit de variate, fiecare având specificul lui.

De exemplu, oamenilor din zona Guangdong și Fujian le place să bea ceai oolong, care se prepară după o metodă destul de complicată numită kung-fu (功夫茶). Serviciile de ceai folosite, foarte elaborate, presupun patru elemente. Primul este sobița cu aer cald făcută din fier galvanizat, micuță și

ingenioasă, alimentată cu cărbune dur, cu resturi de trestie-de-zahăr sau cu sâmburi de măsline, pentru a evita ca fumul să pătrundă în ceainic. A doua ustensilă este ceainicul Yushu, în care se fierbe apa, un vas aplatizat, care are un volum de 250 de mililitri și poate fi pus direct pe foc. Mai există și ceainicul Mengchen, un tip de ceainic micuț, din ceramică roșiatică, fabricat de regulă în Yixing, care are un volum de 100 mililitri. Mengchen este numele unui meșter din Yixing care realiza ceainice de dimensiuni reduse. Mai sunt și ceșcuțele Ruo Chen, un fel de păhăruțe din porțelan alb, de mărimea unei jumătăți de minge de ping-pong, care nu depășesc volumul de 10–15 mililitri. Se spune că Ruo Chen era numele unui călugăr. Doar cu aceste patru vase pot oamenii să se bucure de ceai preparat în stilul kung-fu autentic.

Grupurile etnice din zona de graniță a provinciei Yunnan obișnuiesc să bea ceai copt, iar vasul folosit de acestea se numește „bătrâna cioară". Ulciorul „bătrâna cioară" este, de fapt, o carafă din ceramică pe care preparatorul licorii o pune pe foc la încălzit, apoi adaugă frunzele de ceai, pentru a se coace până încep să pocnească și miros a ars, și toarnă apa. Recipientul nu are capac și este rezistent la temperaturi înalte. Nu se știe de ce a fost denumit „bătrâna cioară", poate pentru că, din pricina fumului și a focului, culoarea sa devine neagră precum penele amintitei păsări.

Obiceiul tibetanilor de a bea ceai este diferit de cel al restului lumii. Aceștia folosesc, în general, boluri de lemn din care beau ceai cu unt și pe care le poartă cu ei oriunde ar merge. Dacă ajung în iurta unei familii tibetane, scot bolul, iar stăpânul casei știe că trebuie să ospăteze musafirii cu ceai cu unt. Bolurile de lemn ale familiilor înstărite au margini argintate, iar ceainicele au, de asemenea, decorațiuni sofisticate. Cât despre serviciile de ceai din temple, acelea sunt și mai elaborate: bolurile de ceai au capace și tăvi, sunt toate argintate și strălucitoare, de nu te înduri să le folosești, ci doar să le admiri ca pe niște obiecte artizanale din metale prețioase. Astfel de servicii de ceai se scot doar la marile sărbători religioase, nu se utilizează în zilele obișnuite.

Scriind despre obiceiurile de mai sus, mi-a venit în minte un paragraf din operele autorului chinez Wang Xiaobo: „În spatele vaselor de ceai se află metodele și tehnicile oamenilor, în spatele metodelor și tehnicilor stă concepția omului despre natură, în spatele concepției despre natură se află ambiția și curajul omului de a înțelege prezentul, trecutul și viitorul." Rândurile lui Wang Xiaobo sunt, pentru mine, cea mai profundă interpretare de până acum a serviciilor și a vaselor de ceai.

CAPITOLUL 13

CEAIUL TIBETAN BĂUT DIN ȘAUA CALULUI



Drumul Ceaiului și al Cailor ce pornea din Ya'An

Am mers în apropiere de lacul Qing Yi, ca să cercetez ceaiul din acea zonă. De acolo, priveam cum în depărtare se întindeau, melancolici și nesfârșiți, munții Meng. Parcă întrezăream pe malul opus o herghelie de cai gonind spre mine, tocmai din vremea dinastiei Tang, toți de aceeași culoare, maro-roșcat, cu trupurile viguroase, pe care se răsfrângeau razele soarelui. Galopau unul lângă altul, potrivindu-și parcă pasul. Până și mișcările copitelor erau identice, iar animalele părea că se metamorfozaseră într-unul singur. Pe trupul lor se oglindea o lumină nesfârșită, nepământeană, ce cobora din văzduhul Ya'An-ului și-i învăluia, făcându-i să pară plini de mister. Au trecut prin dinastia Song, apoi au pătruns în dinastia Ming. Drumul îndelungat și anevoios, de 1 000 de ani, le-a fortificat trupul. Aveau o statură viguroasă și atletică, iar copitele lor păreau niște sigilii mari de argint. În final, au trecut pe lângă mine, s-a auzit un sunet de goarnă, iar tropotul lor s-a spart. Privirea le era pierdută, ca și cum, din pricina călătoriei îndepărtate, s-au uitat pe sine. Grumazul le era semeț și vânjos, iar imaginea coamei lor fluturând ușor în bătaia vânticelului de seară, felul în care se țineau m-au făcut să cred că ei sunt metamorfoza voinicilor din grupul etnic khampa, cu nasul lor acvilin și conturul feței osos, precum vulturii. Într-un astfel de amurg am simțit parfumul puternic al ceaiului tibetan.

De la sud-vest de Chengdu, din Sichuan, acest tărâm al bunăstării, mergi cam 100 de li și ajungi la orașul Ya'An, care odinioară era capitala provinciei Xi Kang. Muntele Meng se află chiar în Ya'An, iar ceaiul de aici se potrivește de minune cu „apa din inima fluviului Chang Jiang". Deși nu există consemnări din timpul dinastiei Han de Apus despre cultivarea ceaiului pe muntele Meng, se poate deduce din numeroase cronici și scrieri istorice ale generațiilor ulterioare că planta era cunoscută și apreciată. Cu 3 000 de ani în urmă, marele învățat Chang Qu, care a trăit în vremea dinastiei Jin, povestea în *Cronica*

statului Hua Yang un episod tulburător: atunci când regele Wu din dinastia Zhou a atacat formațiunea condusă de regele Zhou al dinastiei Shang, micuțele state din Shuzhong l-au susținut, alăturându-se alianței sale politice, ba chiar i-au oferit tribut din proprie inițiativă. Printre acele daruri prin care jurau credință și loialitate se aflau și frunze de ceai, iar la începutul dinastiei Zhou, în grădini, se cultiva deja planta. De altfel, regatul antic Bashu (Sichuan) este chiar locul de origine a ceaiului.

Omenirea a reușit să supraviețuiască fie supunându-se naturii, fie transformând-o. Mai întâi, a existat ceaiul sălbatic cel secular, apoi omul l-a cultivat, aceasta este ordinea firească, logică, a lucrurilor. Du Yu, care a trăit în timpul dinastiei Jin, scria în „Balada împăratului legendar Shun": „În singurii munți înalți din Lingshan, acolo cresc ierburile împăratului Shun, ce împânzesc văile și crestele munților" Acel arbust de ceai ce împânzea munții nu avea cum să crească atât de des de unul singur. Se poate afirma deci că Ya`An este unul dintre primele locuri din întreaga lume în care s-a cultivat ceaiul.

„Ya'An" este un cuvânt tibetan al cărui sens este coadă de iac. Acest animal trăiește în Tibet, iar Ya`An se învecinează cu amintita zonă și se află la 100 de li depărtare de Kangding. Kangding nu este doar un loc pe unde oamenii urcă în vârful muntelui Paoma ca să intoneze cântece de dragoste, ci este și un important centru al comerțului cu ceai. Mare parte a ceaiului băut de tibetani este adus de acolo până în centrul podișului pe spinarea cailor, prin munții înzăpeziți.

Tibetanilor le place să beai ceai, iar, uneori, această plăcere merge chiar până la dependență. Un proverb tibetan stă mărturie: „O zi fără ceai și devii posac,



Drumul Ceaiului și al Cailor.



Arcada faimosului Drum al Ceaiului și al Cailor.



Poarta vechiului oraș de pe ruta ceaiului și a cailor.

trei zile fără ceai și te îmbolnăvești". Și în scrierile antice, precum „Cufundat în roua dulce", pot fi întâlnite astfel de consemnări: „Carnea crudă poate fi digerată doar cu ajutorul ceaiului. Febra fânului se potolește doar cu ceai".

Nu știu care era viața tibetanilor înainte să descopere această băutură, însă știu că, în Tibet, ceaiul se bea deja de peste 1 000 de ani. Se spune că în era creștină, în secolul al IV-lea sau al V-lea, oștirea dinastiei tibetane Tubo a cucerit zona de graniță Zhoubian din Câmpiile Centrale, iar soldații au capturat niște lucruri închise la culoare, pe care le-au vârât în sacii lor de pânză, și fiindcă nu au știut ce sunt, le-au păstrat acolo vreme de 200 de ani. Abia după mult timp s-a aflat că era vorba despre ceai. Dacă ar fi fost păstrate până în zilele noastre, ai fi putut să te îmbogățești scoțându-le la licitație. Nu am cercetat veridicitatea acestor însemnări istorice, însă se crede că prințesa Wencheng a adus obiceiul consumării ceaiului în Tibet în anul 641 d.Hr.

Mai sunt și alte mențiuni, în care se spune că frunzele de ceai au pătruns în Tibet chiar pe vremea când lua naștere limba scrisă, aproximativ în anul 632 d.H. Pronunția cuvântului ceai în limba tibetană este asemănătoare cu *jia* (甲), termenul prin care locuitorii Sichuanului desemnau această băutură, *jia* (槚). Acest eveniment a avut loc cu zece ani înainte de sosirea prințesei Wencheng în Tibet, însă, încadrată în vâltoarea nesfârșită a timpului, diferența devine nesemnificativă. Ceea ce contează este că nașterea limbii tibetane coincide cu cea a consumării ceaiului de către tibetani, adică este posibil ca această licoare să fi jucat un rol vital în procesul inițial de integrare a culturilor minorităților naționale. Aproape că mi-l pot imagina pe acel Cang Jie[1] tibetan savurând ceai din inima Chinei și frământându-și mintea cu simbolurilor prin care se exprima în scris această etnie. Sigur era mai fericit decât scribii etniei

[1] Scribul legendar al Împăratului Galben, creatorul caracterelor chinezești.



Serviciu folosit de tibetani pentru a bea ceaiul cu unt. Fotograf: Xiu Jian.

Han, care își petreceau nopțile muncind în condiții grele, fără să se bucure de ceai.

Cu siguranță, oamenii din generația strănepoților prințesei Wencheng au dobândit mai multe cunoștințe despre proprietățile medicinale ale ceaiului. În perioada domniei sale (679–704), Dul-srong-mang-porje, strănepotul lui Srong-btsan sgan-po[1], a spus despre ceai: „Cât eram bolnav, nu voiam să mănânc nimic, însă fiertura rămurelelor aduse în cioc de rândunici îmi alina durerea. Aceasta îmi întărea trupul, era un leac bun".

Senzațiile descrise mai sus au o bază științifică: hrana tibetanilor se baza în principal pe carne (de vită și de oaie) și tsamba[2], iar ceaiul ajuta la digestie, la menținerea unui ph echilibrat, și completa carențele alimentare. Ceaiul a fost foarte îndrăgit, iar în final a ajuns să fie consumat zilnic de tibetani. În anul 781 d.H., în timpul domniei împăratului Dezong din dinastia Tang, chiar în epoca de aur a activităților culturale legate de ceai promovate de Lu Yu, Chang Lugong a fost trimis la Xifan, în Tibet, într-o misiune diplomatică. Acolo, bărbatul infuza ceai în corturile tibetane. Srong-btsan sgan-po l-a întrebat:

— Ce-i asta?

— Se numește ceai, îndepărtează grijile și stinge setea, a răspuns Lugong.

— Am și eu ceai, a spus Srong-btasn, care i-a poruncit servitorului să aducă diferite soiuri de ceai, pe care i le-a prezentat lui Lugong. Acesta este ceai din Shouzhou, acesta este din Shuzhou, acesta din Guzhu, acela din Qimen, iar acela din Changming.

După cum se poate observa, la mijlocul dinastiei Tang, atât înalții demnitari Han, cât și cei tibetani înțelegeau temeinic cultura ceaiului, ba chiar se întreceau și se lăudau cu soiurile pe care le consumau. Lugong a subliniat atributele spirituale ale băuturii, iar Srong-btasn i-a răspuns enumerând varietățile de ceai, sugerând faptul că, deși planta nu era cultivată acolo, tibetanii aveau la fel de multe soiuri ca și locuitorii din China centrală.

---

[1] Întemeietorul dinastiei tibetane Tubo.

[2] Mâncarea de bază a tibetanilor, constând din făină de orz friptă.



Desagii caravanelor de pe Drumul Ceaiului și al Cailor din Yunnan.

Frunzele de ceai și tradițiile legate de consumarea licorii preparate cu ajutorul lor au trecut printr-un îndelungat proces de răspândire și dezvoltare, pornind de la curtea imperială la temple, iar mai apoi ajungând în mijlocul oamenilor de rând, pentru ca, în final, să formeze o cultură specifică poporului tibetan, cel mai reprezentativ pentru acesta fiind ceaiul cu unt. Untul este o cremă densă extrasă din lapte. Este dificil de omogenizat cu apa, însă tibetanii au inventat o metodă prin care să le amestece perfect, prin baterea lor repetată în putinei. Așa a luat naștere cea mai bună băutură a locuitorilor din podișul Tibet. Acea aromă îmbietoare, acel gust fin care ți se topește în gură nu sunt îndrăgite doar de tibetani, ci de toți cei care le încearcă. Mai mult, imaginea femeilor tibetane făcând ceaiul untit la putinei este fermecătoare, ținuta acestora este minunată, fără seamăn, există chiar și un dans care imită amestecarea ceaiului cu untul la putinei, care te îmbată fără să fi băut nimic.

Consumând ceai o perioadă îndelungată, vei ajunge să îl înțelegi mai bine. Tibetanii erau din capul locului un popor care acorda o deosebită considerație ritualurilor și prețuia prietenia. În cadrul ceremoniei ceaiului, tinerii arătau respect vârstnicilor, vasele trebuiau să fie curate lună, iar licoarea se oferea și se primea cu ambele mâini. Uneori, în casele oamenilor de rând din Tibet erau chemați călugări budiști pentru a citi din textele sacre sau pentru a oficia ceremonii religioase. Vasele de ceai folosite de aceștia erau cumpărate special pentru ei și nu puteau fi folosite de alți oameni. Păstorii din stepe fierbeau și ei ceai, iar aroma băuturii se întrepătrundea cu cea a florilor. De sărbători, oamenii ieșeau din casă, se plimbau în natură, ofereau jertfe divinităților, se rugau pentru pace și zile la rând cântau și dansau, fredonau cântece vechi:

Tsampa cea delicat înmiresmată este ca mierea,
Untul cel auriu are frumusețea florilor,
Ceaiul este tare,
Iar florile sunt parfumate.
Fără de ceai, viața oamenilor ar fi lipsită de fericire.

Licoarea era și mai nelipsită din viața călugărilor budiști. La temple, pustnicii obișnuiau să bea împreună ceai de trei ori pe zi, dimineața, la prânz și seara, după ceremoniile și activitățile de intonare a textelor budiste, când băutura era fiartă laolaltă pentru toți viețuitorii mănăstirii. În timpul rugăciunilor puja[1] sau a dansului vrăjitorului în transă se modifica numărul gustărilor de ceai în funcție de situație. Însă în timpului studiului, al citirii textelor budiste, al interpretării acestora sau al meditației, programul consumării băuturii trebuia urmat cu strictețe. Licoarea ajuta la îndepărtarea uscăciunii gurii, alunga senzația de oboseală, păstra mintea limpede și dădea o stare de echilibru emoțional.

Voi prezenta acum ustensilele care se foloseau pentru fiecare soi de ceai în parte. Deși existau și vase de aur și de argint, tibetanii foloseau de obicei boluri de lemn. Unele dintre acestea aveau marginile argintate, care le dădeau un aspect prețios. Bolurile de lemn erau practice, ușor de purtat peste tot, se răceau greu și erau trainice. Am auzit că atunci când călătorești în Tibet, un astfel de recipient este indispensabil. Când umbli prin câmpiile tibetane dârz, de unul singur, și vezi de la depărtare o iurtă, alergi într-un suflet spre ea, gândindu-te că vei intra, vei scoate de la chimir un boluleț de lemn și vei primi cu siguranță ceai cu unt. Oamenii din podișurile înalte te vor întâmpina cu privirea lor curată ca zăpada de pe vârfurile munților, iar în timp ce bei, te vei gândi cât de minunat este totul, alt cuvânt nu-ți va veni în minte pentru a descrie această stare.

Există două drumuri ascunse în munții înalți din Sichuan pe care ceaiul din inima țării este adus în podișurile înzăpezite. Unul dintre ele era numit Drumul Ceaiului de la frontiera de vest, pentru care centrul producător era regiunea Guanxian. Pe ruta aceasta, ceaiul era vândut în Songpan și Lixian. Celălalt drum era ruta ceaiului de la granița sudică, al cărei centru era Lin An. Frunzele plantei erau vândute până în regiunile tibetane învecinate cu vestul Sichuanului și până în Tibetul din zilele noastre. Transportul din Ya'An până în Kangding îl făceau în principal oamenii, lipsiți de ajutorul cailor, iar cărăușii aveau chiar și un nume special: hamalii ceaiului. În fiecare an, în spinarea lor erau transportate 10 milioane de jin de frunze[2] până în Kangding. La acea

[1] Ritual religios îndeplinit ca o jertfă adusă divinităților, personalităților distinse sau oaspeților speciali.

[2] Jin, unitate de măsură chinezească, echivalentă cu 500 de grame (n. red.).

vreme, hamalilor le lua cel puțin jumătate de lună sau chiar 20 de zile să străbată dus-întors traseul. Aceștia puteau să meargă pe două rute: ruta principală sau cea secundară. Prima era drumul oficial, pe care se circula mai ușor. Ruta secundară era drumul oamenilor de rând, cel mai scurt, însă și cel mai anevoios. Regiunile aflate de-a lungul acestor rute sunt prezentate în câteva cuvinte în cele ce urmează.

Yingjing: Aceasta este regiunea unde generalul Zhu Geliang l-a capturat și, mai apoi, l-a eliberat pe inamicul său, Menghuo, de șapte ori și este o zonă importantă pentru cultivarea ceaiului. Un fapt interesant: în acest loc unde, pe vremea marii Revoluții Culturale, s-au promovat cel mai mult suprimarea dorințelor și asceza, arheologii au scos la iveală un sarcofag sculptat ce surprinde un cuplu de îndrăgostiți din Antichitate în timp ce se sărutau. Opera a primit chiar numele de „primul sărut din lume". M-am întrebat în sinea mea dacă protagoniștii „primului sărut din lume" băuseră vreodată ceai. Ce slogan publicitar atrăgător și potrivit pentru Yingjing ar fi fost „ primul sărut dulce și parfumat din lume"!

În afară de primul sărut, Yingjing a mai lăsat omenirii și vasele din lut. Ba chiar în Yingjing există și o stradă care poartă numele Strada Vaselor de lut. Gustul ceaiului tibetan infuzat în acele recipiente ceramice te transpune în lumea îndepărtată a Antichității.

Goukou: la sud de Yingjing, se afla un mic popas pentru cai și curieri, care se numea Goukou. După nume, pare o poștă micuță, unde „venea pe drumul cel vechi un cal jigărit, înaintând cu greutate, bătut de vântul din apus, sub soarele de la asfințit ce pălea din ce în ce mai tare. Călătorul cel întristat se aflǎ la capătul pământului". Pe vremea când fusese alungat de la curte, marele poet al dinastiei Ming, Yang Shengan, a trecut prin acest loc și a compus poemul „Trecând pe la popasul Goukou":

> Chiar și oficialii au casa lor, nu au zece,
> Însă sufletul călătorului unde să-și găsească locul?
> Soarele asfințind luminează stolurile de ciori care se întorc și ele acasă,
> Numai călătorul nu-și găsește locul.

În trecut, în fiecare seară, acest loc era plin de cărăușii de ceai care poposeau aici peste noapte.

Vârful Daxiang: Mergând mai departe pe Drumul Ceaiului, se ajunge la vârful Daxiang, numit în Antichitate Qionglai, acel munte care l-a fermecat pe poetul Li Bai: „Este mai ușor să urci la cer decât să urci pe muntele Qionglai". În timpul dinastiei Han au fost doi guvernatori din Yizhou care au venit aici la post și pe ambii îi chema Wang. Wang Yang a ajuns la poalele muntelui, dar s-a speriat de moarte când a văzut cât de abrupt și periculos era, așa că

a demisionat și s-a întors acasă. Următorul care a venit la post aici se numea Wang Zun. Și acestuia muntele i-a dat fiori reci pe șira spinării, însă cum era un bărbat curajos și orgolios, a strigat la căruțaș: „Dă-i înainte!". Wang Yang era doar un copil pios, ce-și respecta părinții, însă Wang Zun era un demnitar cu adevărat credincios țării.

Pe vârful acestui munte era un platou numit „Platoul sandalelor de paie". Aici se aflau cinci ceainării, unde trăgeau peste noapte cărăușii de ceai. Și în ziua de astăzi se mai pot vedea printre buruieni ruinele ceainăriilor.

Qingxi: La jumătatea muntelui Daxiang se află un cătun străvechi ce poartă numele de Qingxi. Există o vorbă despre acest loc, „vânticelul ce bate dinspre cătunul Qingxi, ploaia de la Ya'An și luna de la cetatea Xichang", care se referă la faptul că în cătunul Qingxi bate întotdeauna un vânt puternic, la Ya'An plouă din abundență, iar la Xichang, luna este rotundă și plină. Qingxi era prefectura regiunii Lizhou din Antichitate, așa că aici se aflau toate acele elemente ale culturii adoptate de clasa conducătoare: academii de studiu, temple confucianiste etc. După ce a fost capturat, Shi Dakai[1] a fost mai întâi adus aici, iar mai apoi a fost executat în Chengdu. În acea perioadă, Lizhou era numit în popor unul dintre cele șase „ministere pentru negoțul cu ceai și cai", deci este evidentă importanța pe care a avut-o cătunul Qingxi în istoria băuturii despre care discutăm.

Yidong: Tot ținând drumul, se ajunge la Yidong. Acest orășel îndepărtat a avut o importanță deosebită în istoria ceaiului. Toate centrele *chahao* (茶号) de prelucrare, distribuție și transport al ceaiului din Ya`An și-au deschis puncte și în Yidong. Atunci când porneau din Ya`An, cărăușii își luau de aici jumătate din salariu, care era numit „munca mâinilor", iar la sosirea în Yidong, luau și cealaltă parte a salariului, căruia îi spuneau „munca picioarelor". Stăpânii centrelor de aici repartizau încă o dată sarcinile și făceau din nou formalitățile de transport și distribuție. Nu se știe cum a luat naștere acest sistem de reguli, însă judecând dintr-o perspectivă contemporană, era un mod de transport stabilit astfel pentru a preveni pierderea frunzelor de ceai pe drum. Așadar, și despre Yidong circula o vorbă: „Frunzele de ceai cărate din cătunul Yidong, dacă nu ajung în întregime în oraș, la Kangding, nu se vor putea trece în hârtii".

Tianquan: Tianquan este un alt loc strategic de pe vechiul drum al ceaiului și al caravanelor de cai. În plus, este o fortăreață militară de graniță, fiind despărțită de Tibet de muntele Erlang. În acest loc se cultivă cel mai bun ceai. Scrierile istorice consemnează că în timpul dinastiei Tang, generalii locului

[1] Shi Dakai (1831 –1863) a fost unul dintre cei mai de vază generali în timpul răscoalei de la Taiping, scriitor militar renumit, politician, revoluționar, strateg, poet, caligraf și este considerat erou național.

au poruncit oamenilor de rând să adune semințele arbuștilor de ceai de pe munții Meng și să le sădească în pământul de aici. Din dinastia Song și până în dinastia Ming, căpeteniile locale alese de curte au organizat funcționarii administrativi într-o armată de 3 000 de inși și 800 de plantatori de ceai, care să se ocupe în mod special de ceaiul pentru curte și de cel folosit la ofrande. Împăratul Hong Wu al dinastiei Ming a emis un edict special, prin care desființa serviciul militar din această regiune, punându-i în schimb pe oșteni să se ocupe numai de negoțul cu cai și ceaiuri.

Că tot veni vorba de cai, valoarea acestora a diferit de la dinastie la dinastie. La începutul dinastiei Song, pe un cal se putea da la schimb un sac de ceai. Alteori, pentru un armăsar trebuia să dai 120 de jin de ceai, adică 60 de kilograme. În timpul dinastiei Ming, comerțul cu mărfuri a devenit mai sofisticat. Caii de rasă superioară valorau 50 de kilograme de ceai, cei de rasă medie 40 de kilograme de ceai, iar pe cei de rasă inferioară puteai să-i iei cu 30 de kilograme de ceai.

Luding: Regiunea se află chiar la poalele muntelui Erlang. Aici a fost podul ars de soldații Armatei Roșii. Inițial, podul Luding nu a fost construit pentru Marșul cel Lung, ci pentru „marșul" caravanelor care veneau pe vechiul drum al ceaiului și al cailor. Pe vremea când încă nu exista această legătură, cine știe câte animale și câți cărăuși nu și-au pierdut viețile în apele învolburate, transportând prețioasele frunze! Cu 300 de ani în urmă, marele „împărat ceresc" Kangxi a emis un edict pentru construirea podului „de peste râul Dadu ce unește cele două maluri, și ale cărui lanțuri de fier îți dau fiori reci", punând astfel capăt istoriei caravanelor care treceau apa pe corăbii. Podul de peste râul Dadu a devenit primul de pe ruta ceaiului și a caravanelor de cai ce lega provincia Sichuan de Tibet. Luding a fost numele ales personal de împăratul Kangxi, însă acesta a făcut o greșeală banală. Suveranul a crezut inițial că râul Dadu se numea Lu și cum își dorea ca apele acestuia să fie calme, i-a pus numele Luding („Calmul Lu"). Scriitorul chinez Guo Moruo, când și-a ales acest pseudonim literar, a folosit caracterul *mo* (沫), cu sensul de râul Mo, veche denumire a râului Dadu.

Atunci când treceau râul, cărăușii de ceai trebuiau să urmeze reguli stricte. Curtea imperială pusese la capetele podului o vamă, la care se trecea doar cu actele de negoț doveditoare, atent verificate de slujbași. Odată cu intervenția curții imperiale, oamenii de rând nu au mai trecut pe aici, iar acest loc a rămas pustiu.

Muntele Erlang: Cea mai mare teamă a cărăușilor de ceai era să treacă prin munții Erlang. Ca să spun drept, odinioară, muntele acesta mi-a făcut o impresie falsă. Copil fiind, îi auzeam pe oamenii mari cântând : „Muntele Eeerr, muntele Erlaang, e înalt de zece mii de brațe". Erlang devenise pentru mine o

întruchipare a relaxării și a grației. Nu știam atunci că este un loc de neocolit de pe Drumul Ceaiului și al Cailor, prin care treci vrei, nu vrei, o adevărată poartă a infernului pentru atâția cărăuși. Zilnic, peste 500 de cărăuși mergeau dinspre Sichuan spre Kangding. Cei mai tineri erau copilași de 10 ani, iar cei mai vârstnici aveau 60 de ani. Aceștiau urcau muntele cu poveri grele în spate, trecând prin greutăți inimaginabile. Cărăușilor le era greu în special iarna, când străbăteau vârfurile munților prin zăpada înaltă până la cot. Leafa era mică, iar sărmanii hamali își duceau zilele cu pâinici reci și tăiței și se chinuiau să-și ferească viața de primejdii.

Pentru oamenii zilelor noastre, ar fi imposibil să ducă la bun sfârșit munca fizică inumană la care erau supuși cărăușii de demult. Aceștia nu purtau cu ei la drum decât o cobiliță, o rogojină de pus la spate, un ciomag de lemn și un ștergar pentru sudoare. În secolul al XX-lea, între anii 1930 și 1940, peste 500 de cărăuși plecau zilnic din Ya'An și mulți dintre ei și-au pierdut viața pe drum. La Muzeul Ceaiului din vârful muntelui Meng am văzut statuile care îi reprezintă și sunt de-a dreptul răscolitoare. Cântecele de jale ale cărăușilor despre suferințele lor îți sfâșie inima și te fac să plângi:

> Toamna a scuturat toate frunzele copacilor, urmează acum iarna,
> Cei nevoiași sunt speriați de venirea Anului Nou,
> Strâng din dinți și cară în spinările lor ceaiul,
> Să câștige bănuți ca să-i ducă familiei acasă,
> Cu povara ceaiului în spate, cărăușii străbat cu greu Trecătoarea Porții Interzise,
> Își lasă viețile în seama destinului,
> Munții sunt atât de înalți, apa este atât de adâncă, iar drumul prea lung,
> La fiecare pas, cărăușii întâmpină primejdii.
> Cucii cântă lugubru și trist.
> Cu ceaiul în spate, cărăușii străbat muntele Erlang,
> Se sprijină în toiag ca să-și tragă sufletul.
> De acolo, cât vedeai cu ochii, sub drumul prăpăstios era doar un alb nesfârșit.

Asemenea Marelui Zid Chinezesc, construit cu jertfa oaselor albe ale soțului eroinei Meng Jiangnu[1], la fel și Drumul Ceaiului și al Cailor a fost presărat cu lacrimile și sângele a cine știe câți cărăuși. Scriu acestea pentru a-mi aminti mie și celorlalți câtă jertfă se află în spatele oricărei măreții spectaculoase.

Tot ținând acest drum, cărăușii ajungeau în final la ultima oprire, Kangding. Acesta este locul unde ceaiul era depozitat, făcut grămezi și rânduit.

[1] Eroină din timpul dinastiei Qin, despre care circulă în popor povestea că și-a căutat soțul care murise în timp ce muncea la construcția Marelui Zid. Lacrimile acesteia au despicat zidul, arătându-i unde se afla trupul bărbatului ei.



Plantație de ceai din sudul provinciei Sichuan.

Kangding mai are un nume, mai pompos: Dajianlu, un calc fonetic al denumirii tibetane a acestui loc.

Orașul Kangding își datorează existența ceaiului. Înainte de dinastia Qing, Ya`An și Lizhou erau cele mai importante puncte unde se făceau schimburi de ceai și cai. În timpul dinastiei Qing, negoțul cu aceste două „produse" a fost încet, încet înlăturat de tranzacțiile cu pământuri pentru cultivarea ceaiului, iar împăratul Kangxi s-a conformat tendințelor vremii. Acesta a emis un edict prin care permitea oamenilor să deschidă târg la Dajianlu, unde tibetanii puteau veni cu produsele lor locale, pe care le puteau schimba cu ceaiul etniei Han. Odată cu această hotărâre, centrul comercial al negoțului cu ceai din zona de graniță s-a mutat de la Ya'An la Kangding.

Orașul Kangding se întinde de-a lungul văii râului de la poalele muntelui Zhedui. Aici nu există pământuri de arat și nici pășuni pentru animale, însă Kangding este o rută vitală pentru transportul dintre Tibet și centrul Chinei. În trecut, în zonă existau numeroase samsarlâcuri, numite *guozhuang*-uri (锅庄)[1], adică locuri unde oamenii stăteau în jurul unui tuci pe pirostrii și se târguiau, discutau despre negoțul lor, făceau samsărie.

Se spune că, pe vremuri, când caravanele care cărau mărfuri ajungeau în Kangding, negustorii își întindeau mai întâi cortul, după care clădeau o grămăjoară din câteva pietre pe care așezau o căldare din cupru, fierbeau ceai și făceau mâncare. Așa a luat naștere obiceiul *guozhuang*-urilor. Fiindcă după ce mâncau pe săturate, bărbații etniei khampa nu puteau adormi, ei dansau în jurul căldării. Mai apoi, mâncatul și somnul au fost date uitate și prin *guozhuang*-uri, oamenii înțelegeau dansurile în jurul căldării.

[1] Instituție a negoțului, inițiată de căpeteniile locale tibetane.

Văzând obiceiul despre care am povestit, căpeteniile locale au construit rapid case din piatră pe locul unde tibetanii și cărăușii care se perindau necontenit în zonă își întindeau corturile, astfel încât călătorii să aibă unde trage peste noapte. Inițial, acestea erau hanuri de primire și protocol ale guvernului local, dar, în timp, s-au transformat în ceea ce astăzi am numi centre de servicii integrate care cuprindeau samsărie, hanuri, depozite de mărfuri, prelucrare și servicii bănești, o adevărată industrie de intermediere a negoțului. Din ce în ce mai mulți negustori independenți s-au alăturat, iar în epoca de aur a dinastiei Qing existau 48 de samsării, deținute atât de autoritățile locale, cât și private.

Ceaiul era întotdeauna nucleul acestor samsării. În curțile spațioase exista mereu un loc unde se coseau sacii în care se transportau frunzele. Poverile cu ceai purtate în spate de cărăuși trebuiau să fie schimbate în poveri pentru cai, așa că era necesar ca forma lor să fie modificată. Mai erau și depozitele în care se păstrau sacii cu ceai, iar grajdurile pentru cai erau și ele indispensabile. Cele două aripi ale caselor unde înnoptau negustorii erau păstrate curate, ca noi.

Stăpânii *guozhuang*-urilor erau numiți samsari și erau întotdeauna femei. Am văzut multe fotografii și portrete ale „samsăreselor". Acestea erau toate niște femei frumoase, atât de frumoase încât ar fi putut participa fără probleme la concursurile de miss din zilele noastre. Cu chipul lor veșnic surâzător, erau naturale și fermecătoare, vorbeau și limba tibetană, și limba poporului Han, privirea le era ageră, iar auzul vigilent, știau cum să vorbească și pe toți oamenii care veneau îi tratau ca pe niște oaspeți dragi.

De cum ajungeau în Kangding, plantele venite din Ya'An era mai întâi așezate în depozitul unui centru de ceai, după care stăpânul acestuia le duceau la samsărie, iar slujbașii de aici mergeau imediat să caute negustori tibetani, acționând ca niște veritabili intermediari.

Negustorii tibetani locuiau și mâncau în *guozhuang*-uri fără parale. Până și caii și asinii lor erau hrăniți fără gologani. Dacă oaspeților le reușea negoțul, samsarul trimitea om să ajute la aducerea ceaiului din depozitul centrului până la samsărie, iar mai apoi punea croitorii să coase sacii din nou, pentru a putea fi cărați de cai. Negustorii tibetani verificau marfa, scriau adresa de destinație, după care poverile erau gata de drum!

De-abia atunci au început samsarii să perceapă comision de la ambele părți ale negoțului. Uneori, negustorii cumpărau de la vânzători ceai pe datorie, astfel că era nevoie de un gir. De asta se ocupa tot samsarul, care căpăta astfel și rolul unei bănci.

Ce păcat că samsăriile din Kangding nu mai exisă în zilele noastre! Putem să ne imaginăm cum în acea perioadă caravanele de cai veneau și, apoi, după câteva zile, plecau. Era de-ajuns însă ca între bărbați și femei să se înfiripe

povești de dragoste. Când se lăsa seara, stelele păreau niște cristale de sare grunjoasă împrăștiate pe cerul de deasupra curților. Oamenii stăteau în jurul focului de tabără, coseau sacii și beau ceai tare, în timp ce caii rumegau liniștiți iarbă în grajdurile lor. Bărbații ședeau laolaltă în lumina asfințitului și se ajutau de foc ca să pregătească ceai și mâncare. Cu fruntea îmbrobonată de sudoare, femeile-samsar turnau în pahare ceai și apă fiartă. Erau fermecătoare stând așa aplecate, iar privirile lor erau atât de ademenitoare! Acel zâmbet sănătos, specific femeilor muncitoare, puteau stârni pasiuni. Pe parcursul întregii zile, pentru ele doar acest moment era de tihnă. Inimile bărbaților fremătau, purtând în ele un dor dulce precum roua. „În munții prin care gonesc cetele de cai plutește un norișor" era cântecul pe care îl îngânau cu toții.

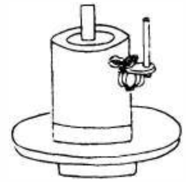
Înainte nu înțelegeam motivul pentru care flăcăul familiei Zhang s-a îndrăgostit de domnișoara familiei Li doar fiindcă era potrivită pentru a avea grijă de gospodărie. De-abia după un timp am priceput că atunci când bărbații se întorceau târziu în casele de piatră și stăteau în fața sobei, beau ceai și priveau umbrele proiectate pe pereți ale grațioaselor samsăreselor care trebăluiau necontenit, se atașau pe nesimțite de acest nou cămin. Era un sentiment iluzoriu de afecțiune față de casa femeilor-samsar, un lucru cât se poate de firesc. Probabil fiindcă erau sortiți să hoinărească neîncetat, acești voinici care se trezeau cu noapte-n cap ca să gonească armăsarii și să plece la drum lung cântau din suflet despre cum tânjeau să se așeze la casa lor, visând la viața aceea idilică a familiei în care bărbatul ară ogorul, iar femeia țese.

Poate că în serile acelea se înfiripau fel și fel de povești, povești sortite să se întâmple sau povești minunate, dar fără de speranță, urmate de un lung rămas-bun și o așteptare fără sfârșit. Cine știe, poate că va mai fi o nouă întâlnire sau poate că acesta este un adio pentru totdeauna. Cine știe câți flăcăi precum cel al familiei Zhang nu a gonit calul până aici, în locul acesta necunoscut, și cine știe câte domnițe precum cea a familiei Li au cuprins într-o ceașcă de ceai amărui focul iubirii de-o noapte, pe care îl vor purta toată viața.

De-acum înainte nu voi mai putea fredona „Cântec de dragoste la Kangding" cu aceeași bucurie. Pentru mine, el este ca un pahar de ceai din munții în care gonesc caii, este un cântec de dragoste al iubitorilor de ceai, infuzat cu patimă și dor.

M-am întors din Ya`An, de unde am adus cu mine ceai tibetan. De-atunci am tot băut zilnic, și mereu mi-a venit în minte îndemnul tibetanilor: *tashi, bkra shis! tashi, bkra shis!* Adică: ceaiul chinezesc tibetan să vă poarte noroc!

CAPITOLUL 14



O MULTITUDINE DE METODE DE INFUZARE A CEAIULUI

Contribuția unui alt împărat

În timpul dinastiei chineze Ming trăia un mare înțelept pe nume Zhu Quan, care, în lucrarea sa, *Rețetele ceaiului*, aprecia:

> Ceaiul stimulează inspirația poeților, face munții și râurile să-și schimbe culoarea, îndepărtează somnolența, te face să te detașezi de cele lumești, te îmbie la discuții filozofice și te ajută să uiți de toate.

Zhu Quan era cel de-al XVII-lea fiu al primului împărat al dinastiei Ming, Zhu Yuanzhang, numit „întemeietorul țării" și considerat a fi suveranul ce a adus pacea. Se spune că fiii se aseamănă taților, iar pasiunea lui Zhu Quan pentru ceai se datora părintelui său. Totuși, obiceiurile legate de această licoare ale împăratului Zhu Yuanzhang erau foarte diferite față de cele ale împăratului Zhaoji, care trăise cu câteva sute de ani în urmă.

În lumea iubitorilor de ceai există o vorbă, „ceaiul se fierbea în timpul dinastiei Tang, se înspuma în timpul dinastiei Song și se infuza în timpul dinastiei Ming", care se referă la faptul că începând cu dinastia Ming, s-au produs schimbări istorice legate de modalitatea de preparare a băuturii despre care discutăm. Ceaiul vărsat, atât de popular în zilele noastre, a apărut chiar în această perioadă. Apariția amintitei modalități de consumare a ceaiului se leagă de numele împăratului Zhu Yuanzhang.

Este bine cunoscut faptul că, din perioada celor Trei Regate până în timpul dinastiei mongole Yuan, iar mai apoi până în vremea dinastiei Ming, așadar, în acești 1 000 de ani, modalitatea predominantă de prelucrare a ceaiului a fost prin comprimarea frunzelor plantei. Însă, concomitent cu fierberea la aburi, comprimarea și uscarea ceaiului, a existat dintotdeauna o metodă alternativă, totuși, nu foarte populară, de consumare a ceaiului vrac. Aceasta este consemnată de poetul Liu Yuxi, care a trăit în timpul dinastiei Tang, în balada



Portretul împăratului Taizu din dinastia Ming.

„Savurând ceaiul de la templul de pe muntele Xi". Artistul descrie cum călugărul de la templul din munți l-a servit cu ceai călit, proaspăt cules din grădinița lăcașului, și exclamă entuziasmat: „Ah, ce repede s-a umplut întreg templul cu aroma ceaiului călit!". Poemul surprinde întregul proces al preparării băuturii, de la culegerea frunzelor proaspete la călirea lor, și mai apoi la consumarea minunatei licori.

Din timpul dinastiei Song până în timpul dinastiei Yuan, obiceiul fierberii ceaiului vrac a fost treptat acceptat de oameni. Metoda era foarte apropiată de cea a infuzării ceaiului din epoca modernă: mai întâi se culegeau mugurii fragezi de ceai, se coceau frunzele și apoi se fierbeau în apă. Unora le plăcea să mănânce și frunzele plantei, așa că era necesar ca acestea să fie tinere. Există și o altă modalitate de consumare a ceaiului vrac: după recoltare, frunzele se usucă la foc, apoi se transformă într-o pulbere fină numită ceai-pudră, care seamănă foarte bine cu actualul ceai matcha japonez. Terciul de ceai, această mâncare seculară, a fost și ea foarte populară printre oamenii de rând. Practic, este un fel de supă de ceai în care se adăugau orez, ghimbir, coajă de portocală, nuci, conuri de pin, susan, migdale, mei și alte alimente pe care le fierbeau laolaltă. Conținutul putea fi băut și mestecat, și era foarte îndrăgit în popor.

La începutul dinastiei Ming a avut loc un eveniment de o deosebită însemnătate pentru istoria ceaiului. La acea vreme, frunzele plantei despre care discutăm încă se mai presau sub formă de turtițe. Lucrurile s-au schimbat de-abia în luna septembrie din cel de-al XXIV-lea an al domniei Hongwu, sub împăratul Zhu Yuanzhang, în 1391 d.H. Suveranul observase că turtițele erau o mare povară pentru cultivatori, iar consumarea ceaiului sub această formă era prea complicată, așa că a emis un edict prin care curtea imperială accepta doar ceaiul vrac drept tribut. La vremea aceea, trăia un cărturar pe nume Shen Defu, care a scris o lucrare numită *Completare neoficială a cronicii istorice*, în care consemnează respectul oamenilor de rând față de hotărârea împăratului Zhu Yuanzhang:

> Împăratul a prețuit munca poporenilor, a renunțat la turtițele de ceai și a primit doar muguri proaspeți... Presarea ceaiului pentru a-i spori aroma, bătătorirea lui pentru a-l transforma în turtițe subțiri, asta nu făcea altceva decât să-i distrugă gustul cel adevărat... Acum, oamenii culeg doar primii mugurași ai plantei, adică ce-i mai bun din ea, iau apă de la izvor și o păstrează în carafe, fierb ceaiul și îl beau imediat. Suntem tare fericiți că împăratul a pornit acest obicei de a bea ceaiul.

Unii istorici consideră că motivul pentru care Zhu Yuanzhang a renunțat la ceaiul comprimat în favoarea ceaiului vrac a fost acela că și-a dorit să ușureze povara cultivatorilor. În plus, trebuie remarcat că progresele tehnologice au dus la o modificare a metodei de consumare a băuturii. Prepararea prin uscarea frunzelor la foc mic echivalează cu o schimbare revoluționară în istoria licorii despre care discutăm. În mod natural, această practică de la curte a fost urmată de întreaga societate și s-a păstrat până în zilele noastre.

Oamenii din timpul dinastiei Ming obișnuiau să infuzeze ceaiul vrac, adică puneau frunzele în ceainic sau în pahare, turnau apă fierbinte peste, apoi consumau licoarea rezultată. „Ceaiul infuzat pe loc și băut pe loc" era numit ceai „yue" (瀹茶, ceai opărit). Cea mai mare realizare a vremii a fost punerea la punct a tehnicii „kung-fu" (功夫茶). Obiceiul, inițial popular în Fujian, Guangdong, dar și în alte regiuni, poate fi considerat un fenomen cultural desăvârșit, căci integrează într-un tot armonios spiritualul, ritualul, meșteșugul infuzării ceaiului, măiestria turnării în pahare și arta aprecierii calității acestuia. Stilul kung-fu a evoluat permanent până în ziua de astăzi, devenind unul dintre cele mai importante moduri de savurare a ceaiului.

Infuzarea ceaiului vrac servește mai mult scopuri. Pe de o parte, ușurează efortul asiduu al cultivatorilor, care nu trebuie să mai trudească pentru realizarea unor turtițe complexe, iar pe de alta, sporește farmecul artei ceaiului și o îmbogățește cu noi tehnici artizanale. În plus, ceaiul vrac simplifică și modifică modul de savurare a băuturii și, nu în ultimul rând, transformă fundamental ustensilele și vasele necesare.

La începutul dinastiei Ming, politicile legate de cultivarea ceaiului erau foarte aspre. La vremea aceea, în regiunile de vest ale Chinei, planta nu se cultiva încă, însă pentru minoritățile etnice din podișul Tibet, licoarea preparată cu ajutorul ei era mai importantă chiar și decât mâncarea; „Mai bine o zi fără cereale, decât o zi fără ceai", spunea o vorbă din bătrâni. Prin urmare, controlul asupra producției asigura și controlul asupra acestei regiuni. Astfel, dinastia Ming a transformat frunzele de ceai în niște mărfuri strategice, implementând un sistem de reguli draconice pentru comerțul de la granițe. Împăratul Zhu Yuanzhang a emis un edict prin care interzicea comerțul privat cu ceai la hotare fără permisiunea curții imperiale, iar atunci când propriul ginere i-a încălcat porunca, a ordonat ca acesta să fie ucis.

Pedeapsa cu moartea pentru încălcarea legilor privitoare la ceai exista încă din timpul dinastiei Tang. Atunci, dacă se făcea trafic ilegal de ceai de trei ori, iar cantitatea totală ajungea la 150 de kilograme, făptuitorul era ucis. Dacă se făcea contrabandă organizată sau armată cu frunze de ceai, pedeapsa cu moartea se aplica indiferent de cantitatea în discuție. Și în alte țări se proceda la fel. De exemplu, în Anglia, contrabandiștii de ceai erau uciși prin spânzurare,

înecare, dar și în alte moduri crunte. Zhu Yuanzhang, care și-a omorât ginerele, era un împărat deosebit, care se trăgea dintr-o familie de țărani fermieri. În cel de-al IX-lea volum din *Istoria dinastiei Ming*, este consemnată o povestioară care, transpusă în limba de astăzi, sună cam așa: „Pe 23 decembrie, în cel de-al XIV-lea an al domniei Hongwu, în 1381 d.H., în vremea dinastiei Ming, Ouyang Lun, un cărturar admis la examenele imperiale, s-a căsătorit cu prințesa Anqing, fiica împăratului Zhu Yuanzhang. În cel de-al XXX-lea an al domniei Hongwu, în 1397 d.H., la șapte ani de la emiterea edictului prin care s-au înlocuit turtițele de ceai plătite ca tribut curții cu ceaiul vrac, Ouyang Lun a fost numit guvernator în zona dintre provinciile Sichuan și Shaanxi, un punct de pe ruta Drumului Mătăsii. Negoțul cu ceai și cai dintre China Centrală și nord-vestul țării era foarte prosper, suplinind astfel deficitul din zona Sichuan-Shaanxi și aducând mari profituri. Chiar dacă împăratul interzisese contrabanda cu ceai, unii negustori, avizi de câștiguri mari, încă mai vindeau ceai în Lanzhou. Orbit de dorința de a-și spori averea și încrezător în relațiile sale cu familia imperială, Ouyang Lun a poruncit oamenilor lui să transporte ceai către hotare, pentru a face speculă. Funcționarii provinciei Shaanxi nu au îndrăznit să se amestece. Făcând uz de influența și poziția stăpânului său, mâna dreaptă a lui Ouyang Lun, Zhou Bao cel lipsit de scrupule, s-a folosit după bunul plac de zeci de căruțe de la curte pentru a face trafic. Într-una din zile, Zhou trecea cu carele peste un râu din Lantian, provincia Shaanxi, unde a fost oprit de un slujbaș din administrația impozitelor. Zhou nu numai că nu și-a recunoscut vina, ba l-a mai și ciomăgit și umilit pe bietul om. Spre deosebire de ceilalți funcționari care își înghițeau furia față de ginerele împăratului, nefericitul și-a riscat viața și a scris jalbă către curte. Nici prin gând nu i-a trecut acestuia că plângerea lui avea să ajungă chiar în mâinile socrului răufăcătorului, însuși împăratul țării, Zhu Yuanzhang. Isprăvile lui Ouyang puneau în pericol strategia națională a suveranului, astfel că Zhu, înfuriat, a poruncit uciderea ginerelui său, împreună cu Zhou Bao și șleahta sa de câini fideli. Ouyang Lun avea la vremea aceea doar 39 de ani."

Hotărârea împăratului Zhu Yuanzhang de a-l executa pe ginerele său nu a fost deloc una ușoară. Zhu și soția sa, împărăteasa Ma, aveau doar două fiice, prințesa Anqing fiind una dintre ele. Potrivit legendelor din popor, împărăteasa a avut o contribuție însemnată la întemeierea dinastiei Ming. După ce Ma a murit la vârsta de 51 de ani, Zhu Yuanzhang nu a încoronat o altă împărăteasă. Decizia suveranului de a-și lăsa fiica văduvă la o vârstă fragedă și nepoții fără tată trebuie să fi fost extrem de dureroasă. Însă, în final, legea a fost mai presus de orice. Actul lui Zhu Yuanzhang a demonstrat două lucruri importante legate de sistemul legal. Pe de o parte, faptul că toți oamenii sunt egali în fața legii, iar pedeapsa este aceeași atât pentru odraslele împărătești,

cât și pentru oamenii de rând. În al doilea rând, lupta împotriva corupției începea chiar din sânul familiei imperiale, ceea ce arată hotărârea de neclintit a împăratului de a guverna țara cu strictețe, în spiritul corectitudinii.

Este bine știut faptul că Zhu Yuanzhang a fost un împărat care a condus China cu fermitate și a avut o atitudine tranșantă în fața comportamentului corupt, pedepsindu-l crunt, uneori chiar cu moartea. La începutul dinastiei Ming, împăratul a stabilit un cod penal numit „Poruncile cele mari". Acesta se preda în școli, era subiect la examenele imperiale și se păstra cu sfințenie și teamă în fiecare gospodărie. Zhu Yuanzhang provenea din cel mai jos strat social și înțelegea faptul că un guvern despotic îndeamnă oamenii la revoltă. La un moment dat, suveranul a spus că „pe vremea când era în sânul poporului, a observat că demnitarii din prefecturi și provincii nu se sinchiseau de norod, ci erau preocupați doar de avuții și femei frumoase, huzureau și beau, în timp ce oamenii de rând sufereau. Văzând această delăsare și indiferență, l-a cuprins furia." Concepția împăratului este întruchipată cel mai bine în „Poruncile cele mari", unde peste 80% din articolele de lege se referă la nelegiuirile demnitarilor de la curte, jumătate din cazurile de încălcare a legii menționate vizează corupția, iar pedepsele erau aspre: moartea lentă, survenită în urma ciopârțirii corpului, decapitarea, împungerea mușchilor trupului, scalparea și altele. Împăratul l-a omorât pe ginerele său, însă i-a lăsat trupul întreg, gest care poate fi considerat a fi unul de îngăduință.

Se cuvine să precizez că tot în vremea lui Zhu Yuanzhang, s-au format și cele șase mari categorii de ceai și s-a dezvoltat tehnica de preparare a ceaiului floral. Acest tip începuse să fie testat de oameni încă din timpul dinastiei Song, iar după sute de ani, a fost acceptat pe scară largă. Locuitorii din nordul țării numeau ceaiul floral „frunze parfumate" și credeau că, pe lângă aroma fermecătoare, acesta avea și proprietăți medicinale. Dintre ceaiurile florale, cel de iasomie s-a bucurat de cea mai mare apreciere. Se credea că licoarea deblochează fluxul energetic al corpului, are efect de detoxifiere, vindecă dizenteria, durerile abdominale, conjunctivita și ulcerul, și are efect antiinflamator.

În același timp, au apărut ceaiul roșu și ceaiul oolong (乌龙), formându-se astfel cele șase categorii fundamentale. Dintre acestea, ceaiul verde era nefermentat, cel galben era ușor fermentat, cel negru era postfermentat, cel alb era slab fermentat, oolong era semifermentat, în timp ce frunzele de ceai roșu erau complet fermentate. Existau pe atunci aproape o sută de soiuri de ceai de calitate.

În timpul dinastiei Ming, ceea ce astăzi am putea numi industria ceaiului a trecut printr-un important proces de revitalizare, absorbind factorii complecși ai transformărilor sociale. Stările specifice acelei epoci, renașterea și moartea, bucuria și tristețea, câștigul și pierderea, entuziasmul și neputința, au rămas toate impregnate pe frunzulițele delicate ale plantei.

CAPITOLUL 15

CEAIUL ÎN JAPONIA



Zen în ceremonia japoneză *sado*

Î n anul 815 d.H., China se afla sub stăpânirea împăratului Xianzong al dinastiei Tang, în timp ce Japonia se afla în epoca Heian, sub ocârmuirea împăratului Saga. Pe 28 iulie, în același an, Kukai, un călugăr japonez care se întorsese din China, unde studiase doi ani, a înaintat suveranului său un raport în care scria: „Am fost servit cu ceai prima dată când am mers să citesc cărți chinezești". Aceasta este cea dintâi consemnare a japonezilor privind băutura din plante. Motivul pentru care dedic capitolul de față ceremoniei japoneze a ceaiului este că între arta japoneză a ceaiului și învățătura chineză a ceaiului există o legătură de nezdruncinat, pe care îndrăznesc să o asemăn cu cea de sânge dintre o mamă și fiica sa.

Cu zece ani înainte de consemnarea lui Kukai, un alt călugăr eminent, Saichō, a adus cu el din China semințe de ceai, pe care le-a plantat în apropierea mausoleului Hiyoshi, înființând astfel prima grădină cu ceai din Japonia. Kukai a înființat secta Shingon, iar Saichō, secta Tendai[1]. Ambii erau apropiați ai împăratului, au fost împreună în China pentru a studia filozofia lui Buddha și au avut o relație foarte apropiată. Ba chiar Kukai le-a fost maestru lui Saichō și ucenicului său, Yasunori. Dar cine s-ar fi gândit că, după o vreme, Yasunori avea să renunțe la maestrul lui și să fugă la Kukai?

Ce era să facă Saichō? Primul lucru care i-a venit în minte a fost ceaiul, așadar, n-a stat mult pe gânduri, a luat cinci kilograme de frunze și i le-a trimis fostului său ucenic, pentru a recâștiga acel suflet pierdut. Bineînțeles că totul a fost în zadar, fiindcă și Kukai avea ceai.

Trebuie să adaug că acești doi maeștri budiști nu au fost primii din istoria Japoniei care au intrat în contact cu ceaiul. Cel care a scris cu adevărat prima

[1] Ambele sunt ramuri ale budismului japonez.



Portretul lui Saichō.

filă din istoria consumării amintitei licori de către japonezi a fost un mare călugăr pe nume Nagatada. Acesta a trăit în China timp de treizeci de ani și a fost contemporan cu înțeleptul ceaiului Lu Yu. Pe vremea când norocosul japonez gusta ceai în templele chinezești, cărturarii citeau deja *Cartea sacră a ceaiului* și purtau discuții despre arta acestei băuturi, care se afla în epoca sa de aur.

După întoarcerea în Japonia, Nagatada l-a primit pe împăratul Saga la templul său și i-a oferit acestuia un bol cu infuzie de ceai din estul Chinei. De atunci, la curtea dinastiei Heian a început să se bea o licoare ce amintește de șarmul culturii rafinate și misterioase a chinezilor din vremea dinastiei Tang. Poeții națiunii japoneze intonau: „Chiar și în locuri pustii și îndepărtate, curțile sunt inundate de aroma ceaiului fiert."

În acea epocă, poporul acestei țări insulare a purtat o mare admirație dinastiei Tang și poporului Han. Orice venea din China continentală îi fermeca pe japonezi, iar ceaiul, acel lucru atât de rar, devenise simbolul eleganței după care tânjeau.

În mod firesc, în amintita perioadă, ceaiul era asociat cu clasa nobiliară a Japoniei și era încă departe de a ajunge în rândul maselor. Imaginea ceaiului era însoțită de peisaje fermecătoare și liniștite precum culmi muntoase, portrete ale călugărilor înțelepți, petice de zăpadă, ceai verde. Aceste reprezentări au devenit o parte indispensabilă din practica ceaiului Kounin[1] și au oferit baza pe care s-a format ceremonia japoneză a ceaiului, *sado*.

Cultura japoneză și-a început perioada sa de asimilare și dezvoltare independentă între sfârșitul dinastiei Heinan și începutul epocii Kamakura, adică pe vremea dinastiei chineze Song. În anul 1187, Eisa, un călugăr japonez în vârstă de 46 de ani, a mers pentru a doua oară în China, la muntele Tiantai, unde s-a afundat în studiul budismului. Patru ani mai târziu, când s-a întors în Japonia și a debarcat pe insula Kyushu, a aruncat în vânt semințe de ceai.

În anul 1214, Sanetomo, general din cea de-a treia generație a shogunilor Kamakura, a căzut la pat, iar Eisai i-a oferit un bol de ceai și o carte cu titlul

[1] Stilul Kounin se referă la stilul în care s-a consumat ceaiului în perioada 810–824 d.H.

Despre ceai și menținerea sănătății. Generalul a băut licoarea, a citit cartea, iar boala i-a trecut ca prin minune. De atunci, Eisai a fost supranumit „Lu Yu al Japoniei", devenind un deschizător de drumuri în ceea ce privește ceremonia ceaiului japonez.

Pe vremea aceea, la temple se organizau regulat serate cu ceai. La aceste adunări, unele boluri erau exagerat de mari, astfel că dintr-unul singur puteau bea cincisprezece persoane. Însă, chiar și atunci, oamenii de rând păstrau o atitudine distantă, respectuoasă și rezervată față de ceai.

Timpul a trecut, dinastiile s-au schimbat și ele, iar dinastia Muromachi a clanului Ashikaga a preluat puterea politică deținută de shogunatul Kamakura. La acea vreme, China se afla în perioada de tranziție dintre dinastiile Yuan și Ming. Cam pe atunci, obiceiul chinezesc al competițiilor dedicate degustărilor de ceai s-a răspândit și în Japonia, iar întrecerile dintre samurai au devenit o parte importantă a divertismentului.

Fiecare epocă marcată de lux are nobilimea sa, care nu urmează curentul de gândire predominant, ci adoptă un stil original. Un astfel de nobil a fost conducătorul suprem al țării, Yoshimitsu, general din a treia generație a clanului Ashikaga. La 38 de ani, acesta a cedat tronul fiului său și a construit Templul Pavilionului de Aur pe colinele din nordul orașului Kyoto. Așa a luat naștere cultura Kitayama, iar competițiile dedicate degustărilor de ceai dintre samurai au devenit tot mai căutate.

Cu peste 90 de ani mai târziu, în anul 1489, Yoshimasa, general din cea de-a opta generație, a preluat conducerea țării. Acesta și-a imitat înaintașii, s-a retras pe dealurile de est ale orașului Kyoto, unde a construit Templul Pavilionul de Argint. Așa a apărut cultura Higashiyama, cu mult diferită de cea Kitayama.

Aș vrea să prezint cititorilor un artist japonez deosebit, Noami. Acesta a fost consilierul cultural al shogunului Yoshimasa. Noami stăpânea arta caligrafiei, arta ceaiului, pictura și era și răspunzător de administrarea relicvelor confiscate de soldați. Acesta a inventat arta înspumării ceaiului în stil japonez *sado*, în cadrul căreia bărbații se îmbrăcau în hainele de vânătoare, așezau măsuța de ceai și puneau în ordine ustensilele pentru înspumarea băuturii. Atunci existau reguli stricte privind poziția ustensilelor de ceai, modul în care erau ținute în mână, ordinea în care erau așezate și toate mișcările și gesturile care se făceau. Nu este hazardat să afirm că unele principii de bază ale ceremoniei japoneze a ceaiului din zilele noastre au fost create de acest consilier cultural.

Să ne imaginăm peisajul de toamnă târzie din acel an. Privind către văzduh și ascultând cântecul trist al greierilor, pe generalul Yoshimasa l-a cuprins o tristețe fără de margini și i-a mărturisit lui Noami:

— Am auzit toate poveștile și am încercat toate lucrurile frumoase de pe lume. Trupul meu bătrân e slăbit, nu pot să urc pe munții înzăpeziți să vânez... Dragul meu Noami, ce aș mai putea face?

Iar Noami i-a răspuns astfel stăpânului său:

— Este atât de plăcut să asculți sunetul scos de sobița de ceai și să-ți imaginezi că e freamătul vântului răscolind pinii, iar mai apoi să așezi în ordine ustensilele și vasele de înspumat ceaiul. Am auzit că Murata Juhikaru, de la templul Shomyo-ji din Nara, se dedică artei ceaiului de peste 30 de ani, ba este chiar și un bun cunoscător al învățăturii confucianiste din vremea dinastiei Tang. Măria Ta poate să-l cheme aici.



Maestrul zen Rong Xi.

Cel mai probabil ca urmare a acestei convorbiri, Murata Juhikaru (1423–1502), a devenit profesorul de arta ceaiului al generalului Yoshimasa. De atunci, diferitele metode de consumare a licorii, specifice aristocraților, cărturarilor și oamenilor de rând din Nara, au început să se întrepătrundă, și, la scurtă vreme, a apărut ceremonia japoneză numită *sado*.

Murata Juhikaru s-a născut la sfârșitul perioadei Muromachi, în timpul dinastiei chineze Ming. Chiar în această epocă, în Japonia au început să se bucure de popularitate petrecerile cu ceai organizate de oamenii de rând. La astfel de banchete, persoane cu statut diferit se adunau laolaltă pe malul lacului, în bucătării spațioase sau în camere de oaspeți încăpătoare, unde beau vin, jucau șah sau savurau ceai. Aceste banchete ale oamenilor din popor, cum le spun chinezii, erau foarte animate.

Dintre aceste petreceri, cele cu „băile de sudori din timpul verii" din Nara erau cele mai apreciate. O familie pe nume Huruichi organiza des asemena evenimente. Gazdele fierbeau apă special pentru banchete, la care invitații erau poftiți să se îmbăieze. După baie, beau cu toții ceai, ronțăiau semințe și fructe, dansau, cântau, râdeau și se veseleau. În această familie erau doi frați, Choei și Choin, ambii maeștri ai ceaiului renumiți în Nara. Dascălul lor fusese faimosul Murata Juhikaru.

Murata fusese și el călugăr budist. La vârsta de 11 ani, a apucat calea călugăriei, a mers la templu, însă era prea tânăr și impetuos, așa că, într-un final,



Muntele Jing este locul unde a luat naștere ceremonia japoneză a ceaiului.

a fost izgonit de acolo. La 19 ani a avut șansa de a merge la mănăstirea Ikkyu, din Kyoto, pentru a studia meditația budistă. Aici a urmat învățăturile unui călugăr maestru al meditației zen și i-a fost oferită o caligrafie Bokuseki Engo, în semn de diplomă. Prețioasa caligrafie a acestui călugăr înțelept a devenit primul simbol al combinației dintre ceai și budism, fiind, de asemenea, și cel mai de preț lucru din cadrul ceremoniei *sado*. De atunci, Juhikaru a agățat-o în odaia de ceai, iar toți cei care intrau acolo trebuiau să îngenuncheze și să se închine în fața ei, pentru a-și arăta respectul față de meditația budistă, dar și față de licoarea ce urma a fi băută.

După o vreme, Juhikaru a construit în Kyoto faimoasa mănăstire Juhikaru. Acolo făcea și savura ceai cu o detașare față de cele lumești caracteristică budismului și a pus bazele unei școli numite Ceaiul de la Mănăstirea de Paie. După ce aceasta căpătat aprecierea și ocrotirea generalului Yoshimasa, Juhikaru a devenit un faimos maestru de ceai. La bătrânețe, s-a întors din nou în Nara, unde a primit mulți discipoli. Pe patul de moarte, și-a spus ultima dorință: „La funeraliile mele să nu uitați să atârnați în perete caligrafia lui Engo, să scoateți carafa și să turnați ceai într-un bol micuț".

Murata Juhikaru a lăsat posterității multe vorbe de duh: „Luna nu are niciun farmec fără câțiva nori care să o acopere" sau „să priponești în fața unei mănăstiri din stuf un armăsar din cei mai buni sau să etalezi o armă prețioasă

într-o locuință umilă, acesta este un sentiment special". Prin intermediul învățăturii budiste, Juhikaru a ridicat ceremonia ceaiului la rangul de artă, de filozofie, ba chiar de religie. Se poate observa cum în acea perioadă, cultura locală având ca temă predominantă poporul a câștigat în fața culturii aristocratice reprezentate de curentul Higasiyamadono.

În anul în care a murit Juhikaru s-a născut un alt mare maestru de ceai, Takeno. Potrivit interpretării chineze a conceptului budist de samsara, de metempsihoză și reîncarnare, cu siguranță la mijloc s-a aflat voința misterioasă a divinității.

Takeno era din Sakai, un orășel prosper de lângă mare. Tatăl acestuia era un înstărit negustor de pielărie, așadar, fiul avea timp din plin pentru a se ocupa de activitățile sale artistice. La vârsta de 24 de ani, Takeno a mers la Kyoto pentru a studia cu artistul Sanjonishi Sanetaka poezia *waka*. În același timp, a deprins și arta *sado* de la unii discipoli ai lui Juhikaru. Până la 33 de ani, a trăit în Kyoto și a fost cântăreț de poeme *renga*. Mărturiile vremii îl descriu pe Takeno ca pe un om neconvențional, un spirit liber și încrezător.

După împlinirea vârstei de 36 de ani, Takeno s-a întors în locul său de baștină, iar după un an, l-a primit ca ucenic pe Sen no Rikyū, mai tânăr decât el cu 20 de ani. Aici a luat sfârșit viața romantică, de huzur, de poeme *renga*, căci Takeno s-a transformat în negustor și maestru de ceai. La 40 de ani, i-a fost conferit titlul de „budist mirean", iar cariera sa legată de tainele ceaiului a intrat într-o perioadă de aur.

Contribuția specială adusă de Takeno este aceea că a aplicat principiile cântecului în ceremonia *sado*, deschizând astfel un domeniu nou pentru ritualul japonez al ceaiului. De atunci, caligrafiile care împodobeau pereții odăilor de ceai au fost înlocuite cu poeme *waka* înrămate, ceea e a permis ceremoniei japoneze să înglobeze caracteristici naționale moderne.

Se cuvine menționat că primul poem *waka* agățat pe un perete a fost unul despre dorul de casă, compus de Abe no Nakamaro, care mersese la studii în China în perioada dinastiei Tang:

> Ridic privirea și mă uit la cer, spre est,
> Mintea-mi zburdă hăt departe, la Nara,
> Pe vârful muntelui Mikasa,
> Acolo luna luminoasă trebuie să fie plină din nou.

Takeno a dezvoltat și a reformat ceremonia *sado* a lui Juhikaru, îmbrățișând stilul simplu, dar rafinat și, astfel, eleganța și modestia s-au reîntors în viața de zi cu zi. Există unele aspecte de apreciat în atitudinea lui Takeno față de banchetele cu ceai. Odată, o astfel de petrecere a fost organizată într-o iarnă cu zăpadă mare, iar Takeno a încălcat practica obișnuită. Cu nișa complet

goală, a prezentat în fața oaspeților doar un vas cu apă limpede. Nu orice fel de vas însă, ci îndrăgitul lui bol din porțelan verzui translucid.

Takeno a trăit într-o perioadă istorică tulbure. La mijlocul secolului al XVI-lea, în Japonia se purtau aprige lupte interstatale, conducătorii regatelor se înfruntau pentru supremație și se revoltau împotriva împăratului. Astfel, pentru acei luptători a căror viață atârna de-un fir de păr, ceainăriile liniștite ofereau un refugiu sufletesc. În mâinile comercianților, ustensilele pentru prepararea acestei băuturi atât de îndrăgite deveniseră o marfă prețioasă, iar bătaia pentru obținerea unei cești de ceai putea stârni un adevărat război. Într-o astfel de epocă a murit Takeno, iar Sen no Rikyū i-a luat locul.

Sen no Rikyū (1522–1592) era tot din Sakai și, la rândul său, provenea dintr-o familie de comercianți. El l-a avut ca maestru pe Takeno și a deprins de la acesta obiceiul practicării meditației budiste zen în cadrul ceremoniei ceaiului. La 24 de ani, Sen no Rikyū și-a căpătat numele taoist monastic de „Soeki", iar mai apoi, a fost maestru de ceai pentru generalul Oda Nobunaga. Când generalul Oda a murit, Rikyu a devenit maestru de ceai pentru Toyotomi Hideyoshi.

Sen no Rikyū și Toyotomi Hideoyoshi sunt un subiect interesant care ar merita studiat de noi, generațiile de azi de iubitori ai ceaiului. Cei doi au fost dintotdeauna unul în preajma celuilalt, au depins unul de altul, însă au format o pereche antitetică.

Născut într-o familie de oameni din popor, generalul Hideyoshi și-a dorit să se bucure de aprecierea împăratului, iar acesta din urmă, fiind un conducător-marionetă, nu a avut de ales decât să recunoască meritele luptătorilor care au unificat țara prin puterea militară. Pentru a sărbători aprecierea de care se bucura din partea suveranului, Hideoyoshi a organizat la palat un banchet cu ceai, în cadrul căruia a pregătit licoarea pentru împărat, după care Sen no Rikyū a făcut și el același lucru.

În anul 1587, la un banchet organizat, de data aceasta, de Sen no Rikyū, Hideyoshi a atârnat în nișă un tablou înfățișând un peisaj chinezesc din timpul dinastiei Yuan, „Ceas de seară la templul îndepărtat". Un buchet mare de crizanteme albe era pus în vaza de bronz antic, cutiuțele de ceai erau numite după faimoasele ceaiuri „Xintian (Ogorul nou)" și „Primele flori", iar carafa de ceai purta numele „Floare de pin" și valora multe kilograme de orez.

La banchetul național al ceaiului, Sen no Rikyū, care avea deja 63 de ani, a primit cele mai înalte onoruri. Doi ani mai târziu, puterea a fost asociată din nou cu ceremonia *sado*. Atunci, Hideyoshi a pacificat toate principatele din sud-vestul, sud-estul și nord-estul țării și a decis să țină în Hirano, în orașul Kyoto, un banchet al ceaiului cum nu s-a mai văzut. Sen no Rikyū a luat pe umerii săi responsabilitatea organizării evenimentului, iar Toyotomi

Hideoyoshi a ținut o cuvântare, mândru și pătimaș, reușind însă în același timp să își arate grija pentru popor. Deși urmărea să fie elegant și nobil, acesta a dat la iveală imaginea unui bărbat războinic și neînfricat.

La 1 octombrie 1589, în mijlocul sălii Pavilionului Central de la templul Kitano, a fost așezată o căsuță de ceai modulară, realizată din aur de însuși Hideyoshi. Aceasta avea acoperiș din aur, pereți din aur, vase de ceai din aur, iar ferestrele erau umbrite de o muselină roșie. Prețioasa căsuța de ceai din aur era, cu siguranță, o operă unicat. Hideyoshi a etalat-o în fața împăratului Japoniei, în Kyushu, și în fața solilor trimiși de dinastia chineză Ming. Probabil că evenimentul a fost organizat cu scopul de a înfățișa capodopera și în fața poporului.

La fiecare expoziție, căsuța ceaiului era însoțită de tablourile pictorului chinez Yu Jian: „Arțarul de smarald" și „Opt peisaje de la râul Xiaoxiang". Din câte se pare, Hideyoshi îl îndrăgea mult pe Yu Jian.

La marele banchet național al ceaiului au fost peste 800 de invitați, de toate rangurile. Nu s-a ținut cont dacă aceștia aveau sau nu vase de ceai scumpe, ci mai importantă a fost dragoste pentru eleganță, ceea ce a stimulat răspândirea ceremoniei japoneze a ceaiului.

Sen no Rikyū a eliberat universul spiritual al ceremoniei ceaiului de povara materială, curățând-o de spiritul mercantil. „În casă să nu te plouă și mâncarea să te sature este de ajuns. Aceasta este învățătura budismului și sensul adevărat al ceremoniei *sado*", a spus el.

Sen no Rikyū a restituit ceremoniei ceaiului adevărata sa înfățișare. „Trebuie înțeles că esența ceremoniei ceaiului este, pur și simplu, fierberea apei și infuzarea ceaiului", obișnuia el să spună.

Atunci când ucenicii l-au întrebat care este secretul ceremoniei ceaiului, acesta le-a răspuns: „Să faci vara cămăruța de ceai să fie răcoroasă, iarna să o încălzești, să pui cărbunii potriviți pentru fierberea apei și să faci ceaiul gustos, acesta este secretul ceremoniei ceaiului".

Rikyū, un maestru umanist al ceaiului, și-a făcut o bojdeucă în care încăpeau doar doi, trei oaspeți, înghesuiți unii în alții, însă astfel se crea o atmosferă caldă, intimă, prielnică discuțiilor din suflet.

Chiar și vasele de ceai ale lui Sen no Rikyū poartă amprenta firii și a idealurilor sale de viață. Se spune că acesta considera că bolurile chinezești „celadon de Tianmu" de culoare verde pal erau prea extravagante și nu puteau reda trăirile sale legate de ceai. Mai degrabă, prefera să folosească un bol obișnuit de orez, din care mâncau oamenii de rând din peninsula coreeană. Acestea se numeau boluri Koryo, erau realizate manual, iar cele cu formă asimetrică, de culoare neagră, fără modele decorative, erau considerate superioare.

Hideyoshi însă nu l-a înțeles niciodată cu adevărat pe Sen no Rikyū, iar această neînțelegere s-a transformat treptat în intoleranță. Vasele acelea de flori făcute din coșuri de prins peștii, bolurile Koryo folosite pe post de cești de ceai, cum să fie acestea pe placul lui Hideyoshi, căruia îi plăceau foișoarele de ceai din aur? Sen no Rikyū l-a slujit pe Hideyoshi timp de 10 ani. Ce schimbări s-au petrecut în sufletul lui în acest răstimp? Nu-i nimeni să nu știe că monarhul ține în mână o sabie, iar călugărul, o ceașcă de ceai, însă puțini aveau habar de lupta crâncenă care se purta în sufletele lor.

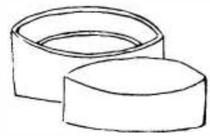
Deznodământul tragic era inevitabil. Hideyoshi i-a poruncit lui Sen no Rikyū să își facă harachiri. Acesta din urmă ajunsese atunci la vârsta de 70 de ani.

La 28 februarie 1592, Sen no Rikyū s-a stins din viață sub privirile a 300 de soldați, devenind un martir. În ziua aceea, a tunat și a fulgerat necontenit, iar o pătură grea de ploaie a ropotit fără oprire. Ultimele sale cuvinte înainte de moarte au fost: „Am trăit pe lumea asta 70 de ani, iar acum îmi strig hotărârea de a pune capăt deziluziei. Sabia mea prețioasă poate elibera din viața laică pe oricine, fie conducător, fie Buddha".

Probabil că Sen no Rikyū a fost primul din istoria mondială a ceaiului care și-a sacrificat viața pentru convingerile sale despre această băutură. De atunci încolo, ceremonia japoneză *sado* nu a încetat să evolueze, iar alte noi școli, precum Urasenke, Omotesenke sau keMusha no Koji senke, au fost întemeiate de generațiile de după Sen no Rikyū. În prezent, acest obicei, prețuit de o multitudine de secte și școli, dezvăluie farmecul special al culturii orientale, remarcându-se prin spiritul său exotic, unic.

CAPITOLUL 16

DE VREME CE AI BĂUT CEAIUL TRIMIS DE FAMILIA NOASTRĂ...



Ceaiul și căsătoria

Titlul acestui capitol este inspirat de capodopera literară *Visul din Pavilionul Roșu*. În acest roman, există un pasaj în care Wang Xifeng îi spune lui Lin Daiyu: „De vreme ce ai băut ceaiul trimis de familia noastră, de ce nu vrei să ne fii noră?" Nu există cercetător al ceaiului care să studieze legătura dintre această băutură și căsătorie și să nu se îndrepte către amintitul pasaj clasic, citându-l pentru a-și susține teoria.

Dar cum s-a format această legătură dintre ceai și căsătorie? Când a luat naștere relația simbolică dintre cele două? Pentru mine, toate acestea sunt niște ghicitori vesele. Cred că nu este hazardat să afirm că hrana și băutura ocupă un loc central în viața tuturor oamenilor, bărbați sau femei. În imensa sa înțelepciune, poporul chinez a sintetizat toate lucrurile indispensabile vieții: „lemne de foc, orez, ulei, sare, soia, oțet, ceai". În mod firesc, oamenii obișnuiesc să aducă ceai și ca dar de nuntă.

Probabil că unii oameni se vor întreba de ce nu sunt integrate în cadrul nunții și celelalte șase lucruri? De exemplu, de ce să nu fie oțetul un fel de pețitor, în locul ceaiului?

Nu cred să existe cineva căruia i-ar plăcea să folosească oțetul pe post de liant al căsătoriei și al iubirii dintre un bărbat și o femeie. Astfel, ceaiul a fost ales drept mesager al sentimentelor, în special al dragostei, datorită minunatelor sale caracteristici intrinseci.

Poporul chinez consideră că ceaiul este o plantă deosebit de curată și pură. Ceaiul este cel mai potrivit pentru a descrie puritatea oamenilor, în special candoarea femeilor. Când vrem să spunem despre o femeie că este pură, putem spune că este inocentă precum o frunză de ceai. În Antichitatea chineză, femeile tinere erau numite „chacha" (茶茶), adică „micuța frunză

de ceai". E foarte greu de explicat în cuvinte în ce constă această puritate a frunzelor de ceai. Ea poate fi simțită și intuită, dar nu poate fi reprodusă în cuvinte. În esență, armonia minunată dintre bărbat și femeie are nevoie tocmai de acest inefabil.

De cele mai multe ori, femeile din categoriile sociale inferioare își exprimau sentimentele simple, dar intense prin intermediul baladelor ceaiului. Acestea erau cântece populare ce exprimau trăirile directe ale poporului chinez din timpul activităților zilnice legate de cultivarea îndrăgitei plante. Baladele au o formă simplă și concisă, sunt ușor de interpretat și au o semnificație deosebit de profundă. Femeile au avut un rol foarte important în crearea și răspândirea acestor opere, care erau în mare parte cântece de dragoste. Pe plantațiile de ceai, în timpul muncii, nu era neobținut ca între lucrători și lucrătoare să se înfiripe iubirea, pe care o exprimau de cele mai multe ori prin intermediul baladelor. Un exemplu elocvent este „Balada ceaiului de la Anhui":

> În aprilie când răsar mugurașii de ceai,
> Surioarele tinere au împânzit munții,
> Veni și un june chipeș, cu voce de aur,
> Ce cânta de străfulgera văzduhul
> Și topea inima domniței.

„Balada ceaiului de la Guzhang", populară în provincia Hunan, descrie într-un mod viu emoțiile întâlnirii:

> Culeg ceai pe culmile munților, cu mintea la flăcăul meu drag.
> Am vorbit să ne întâlnim aseară la plantația de ceai,
> Și-am așteptat de mi-am amărât inima.

Flăcăul îi răspunde tinerei îndrăgostite:

> Surioară dragă, nu-i vina mea, azi-noapte am copt frunze de ceai,
> Drumul a fost anevoios, stăpânul ne blestema,
> Dar dacă, surioară, ai vrea să fii mireasa mea,
> Toate aceste suferințe vor dispărea.

Baladele ceaiului din Henan erau mai pasionale:

> Dorul de junele meu drag m-a sfârșit din cap până-n picioare,
> Mestec frunzele de ceai și scrâșnesc din dinți blestemând,
> Când sunt pe moarte oamenii, vin spiritele de-l înconjoară,
> Spiritele vin și sub patul meu și-aș vrea să vorbesc cu ele,
> Să-mi alunge dorul.

„Răsăritul de soare luminează stâncile brune" este o baladă a ceaiului din Sichuan la fel de aprigă:

Răsăritul de soare luminează stâncile brune,
Surioara mea dragă a venit cu ceai la mine.
Nu-mi plac nici ceaiul roșu, nici cel verde,
Eu iubesc doar trupul frumos al drăguței mele.
Beau o guriță de ceai dulce și țin mâna dragii mele,
O iubesc cu toată inima mea și suntem greu de despărțit
Cât trăiesc vreau să fiu cu drăguța mea, iar la moarte,
Să ne îngroape pe amândoi.

Cât despre fidelitatea și statornicia intrinsecă a ceaiului, aceasta are din nou o legătură strânsă cu natura căsătoriei și a iubirii. Se zice despre arborele de ceai că are o particularitate specială, și anume că odată ce a fost sădit și a prins rădăcini undeva, nu mai poate fi transplantat de pe bucățica aceea de pământ. Se poate spune deci că ceaiul este o plantă încăpățânată, îndărătnică, și odată răsădită, se va ofili. Această statornicie și constanță sunt apreciate în mod special de femei, ca și cum ar fi oferite chiar lor.

Dacă asemănăm ceaiul cu o femeie, atunci ar trebui să fie una aprigă, ce-și protejează cu sfințenie puritatea și onoarea. În cinstea perseverenței unei astfel de femei trebuie ridicat un monument al castității, această trăsătură rezonând cu standardele morale tradiționale. Există o vorbă veche ce spune că „dacă te măriți cu un pui, îți vei urma puiul, dacă te măriți cu un câine, vei urma câinele, dacă te vei mărita cu o povară, o vei căra în spate toată viața".

Bineînțeles, intenția mea nu a fost aceea de a lua în râs fidelitatea, ba dimpotrivă, cred că în această lume schimbătoare și tumultuoasă, spiritul loial și statornic al ceaiului a fost îmbrăcat într-un veșmânt donquijotesc, ridicol de curajos, de neclintit din drumul său și, în același timp, demn de respect. Ceaiul este confidentul tuturor femeilor și bărbaților care înțeleg iubirea clasică.

Să discutăm acum și despre bucuria de a avea fii și fiice. În această țară în care cea mai mare fericire a oamenilor este de a putea trăi pe pământ cât mai mult, longevitatea și fertilitatea sunt cele mai arzătoare dorințe. Datoria sfântă a unei femei căsătorite este să nască fii și fiice pentru familia bărbatului. Chiar se spune că este de ajuns ca femeia să nască un fiu, asta-i cel mai important, nu-i nimic dacă nu sunt fete în familie! Cu alte cuvinte, nașterea unui fiu este misiunea primordială a vieții femeii. Potrivit standardelor morale din Antichitate, femeile infertile erau considerate păcătoase, iar bărbații se descotoroseau de ele. Dacă femeia năștea doar o fată, aceasta nu avea dreptul să se opună atunci când soțul își lua câte concubine voia el. Oricât ar părea de bizar, era un lucru acceptat de întreaga societate, care considera că prima soție nu era îndreptățită să fie geloasă.

Închipuiți-vă cum trebuie să fi fost viața acestor femei din trecut, care erau căsătorite, dar păreau a fi fără de bărbat, ce viață amară duceau ele, chinuindu-se între iad și rai. În afară de rugăciune, oare ce putea să aducă alinare acestor sărmane suflete înfricoșate? Așa a ajuns ceaiul cel neînsemnat să le însoțească pe bietele femei.

Ceaiul este longeviv. Crește exuberant timp de 30 de ani și de-abia apoi dă primele semne de bătrânețe. Dar acesta nu este sfârșitul, fiindcă după ce a fost tăiat deasupra rădăcinii, renaște precum pasărea phoenix, și ajunge la starea de nirvana. Există numeroase ceaiuri nemuritoare, confirmă istoria. Pe vârful îndepărtatului munte Mengshan din anticul regat Bashu se aflau șapte arbori de ceai nepieritori. Există o legendă despre ei, care circulă și în zilele noastre: „Nemuritori sunt cei șapte arbori de ceai vrăjiți, iar cel ce va bea sucul lor va deveni și el nemuritor".

În Hangzhou, locul meu natal, la periferia vestică a orașului, se află 18 arbori de ceai imperial, despre care se spune că au fost sădiți de însuși împăratul Qianlong din dinastia Qing, pe vremea inspecției sale în regiunea de la sud de fluviul Chang Jiang. De atunci, cei 18 copaci tot cresc luxurianți și verzi. Imaginați-vă acești copaci de ceai nepieritori, de un verde smarald în toate anotimpurile, care, la sfârșit de toamnă, sunt plini de floricele albe. Florile delicate de ceai sunt frumoase și parfumate, iar după înflorirea lor urmează iarna cea fertilă. În tradiția chineză antică, femeile erau cele mai fericite dacă erau fertile precum arborele de ceai și puteau să aibă mulți fii și fiice. Însă noi, oamenii din ziua de astăzi, nu putem urma exemplul minunat al ceaiului. Politica de bază a Chinei stabilește reguli clare pentru naștere, astfel încât nașterea mai multor fii și fiice este imposibilă.

În mod natural, în cadrul căsătoriei chineze, ceaiul înclină mai mult înspre femeie. În regiunea de la sud de fluviul Chang Jiang, a existat dintotdeauna expresia „ceaiul a fost băut", cu sensul că s-a făcut logodna. Când un bărbat voia să se căsătorească, familia acestuia trimitea ceai fetei, iar dacă fata îl bea însemna că își dădea consimțământul la căsătorie. Așa era bătut în cuie marele eveniment al vieții sale. De aceea, Wang Xifeng îi cere lui Lin Daiyu să se căsătorească în familia ei: „De vreme ce ai băut ceaiul trimis de familia noastră, de ce nu vrei să ne fii noră?".

Se pare că ceaiul de logodnă este oferit doar de către bărbați femeilor. Nu am auzit niciodată ca femeile să ofere ceai bărbaților, însă nu știu dacă nu cumva informațiile mele sunt superficiale. În ce condiții devine oare ceaiul simbolul iubirii arătate de o femeie? Am auzit în trecut de un foarte interesant obicei al unei minorități de la zona de graniță a provinciei Yunnan. O regulă a acestor oameni este că dacă familia băiatului a oferit ceai familiei fetei, iar

părinții ei au acceptat darul, de atunci încolo fata aparține familiei băiatului. Dacă însă fata nu consimte, mai are o cale de scăpare, mai exact aceasta poate să-și încerce norocul și să trimită ceaiul înapoi la familia băiatului. Dacă reușește să nu fie surprinsă de rudele tânărului, atunci mica operațiune de eliberare este încununată cu succes. Dacă, din nefericire, este prinsă, atunci, fără nicio vorbă va trebui pe loc să se facă mireasa băiatului. Gândiți-vă cât de crudă este această târguire! Pentru sărmana fată, iadul și raiul sunt doar la un pas distanță. Dar de câtă înțelepciune și curaj este nevoie și oare câte fete ies învingătoare dintr-o astfel de întrecere?

În zilele noastre, obiceiul oferirii ceaiului a apus de mult în zona urbană a Chinei, iar obiceiul antic ce spune că „de la ce familie ai băut ceai, în familia aia te măriți", nici atât nu mai este practicat.

Fetele moderne din zilele noastre, chiar și dacă au irosit economiile familiei băiatului, pot alege să nu se mărite cu el! Tinerelor inocente, trebuie să țineți minte că dacă un băiat vă invită în repetate rânduri să beți ceai, fără niciun motiv, el nu vă oferă nicidecum un pahar de băutură cu care să vă astâmpărați setea, ci își dezvăluie dragostea. Deși obiceiul oferirii ceaiului a pierit, valoarea lui metaforică persistă. Atât timp cât va exista pasiunea intensă a tinereții în chip de apă clocotindă, floarea eternă a ceaiului va înflori și ea.

Așadar, invitația la ceai trebuie tratată cu cea mai mare sinceritate. Poți să mergi sau să nu mergi, indiferent ce alegi, ai băut deja un pahar de ceai minunat pe care ți l-a oferit viața.

În final vreau să mă destăinui vouă, fetelor neprihănite. V-am povățuit așa fiindcă și eu am savurat odată un astfel de ceai minunat pe care mi l-a dăruit viața...

CAPITOLUL 17

CHEN MANSHENG ȘI CEAINICUL SĂU



Câteva cuvinte despre ceainicul lui Mansheng

Fiecare epocă oferă noi genii pe acest nobil pământ și fiecare va fi, pentru sute de ani, un maestru în domeniul său. În timpul dinastiilor Ming și Qing, când goana după ceai a continuat, Chen Mansheng a fost un astfel de maestru, un artist desăvârșit al realizării ceainicelor.

Ori de câte ori îi este amintit numele, acesta este asociat în mod inevitabil cu ceainicul Mansheng, iar dacă tot l-am menționat, va trebui să pornesc povestea de la vasele din ceramică roșie. Se crede că primul care a realizat recipientul din ceramică roșie a fost Gong Chun, cărturarul victorios la examenele imperiale din timpul dinastiei Ming și slujitor al lui Wu Yishan. Se spunea că „ceainicul lui Chun Gong este mai prețios decât aurul și jadul". Obiectele de artizanat realizate de el au fost numite de oamenii de rând „ceainicele Gong Chun", iar ulterior, în perioada domniei împăratului Wanli din dinastia Ming, au apărut cei patru maeștri (Dong Han, Zhao Liang, Yuan Chang și Shi Pengdi) și „cei trei cu mâini de aur" (Shi Dabin, Li Zhongfang și Xu Youquan). Maeștrii dinastiei Qing au fost Chen Mingyuan, frații Yang Pengnian și Yang Fengnian, Shao Daheng, Huang Yulin, Cheng Shouzhen, Yu Guoliang, iar Gu Jingzhou, Zhu Kexin, Jiang Rong și nu numai sunt mari meșteșugari contemporani.

Dintre acești olari renumiți, ceainicele realizate de frații Yang în perioada domniei împăratului Jia al dinastiei Qing erau originale și au fost foarte apreciate. Obiectele meșteșugite de Yang Pengnian erau ingenioase și rafinate, iar acesta nu avea nevoie de matriță, ci le modela pe loc. Ceainicele care-i ieșeau din mâini erau perfecte, fără de cusur, și au fost numite de oamenii de la vremea aceea „capodopere ale contemporaneității". În timpul dinastiei Qing au trăit numeroși artiști emeriți ai ceainicelor. Doar prezentându-i pe Yang Pengnian și sora sa, Yang Fengnian, cei doi frați din epoca de aur a vaselor din ceramică roșie, nu va fi suficient pentru a ne putea face o imagine de ansamblu



Ceainic în formă de ruyi[1] realizat de Shi Dabin în timpul dinastiei Ming.



Ceainic cu trei picioare realizat de Liang Youquan în timpul dinastiei Ming.



Ceainic în formă de polonic din tărtăcută, realizat de Yang Pengnian în timpul dinastiei Qing.



Ceainic în formă de tulpini de bambus, realizat de Shao Daheng în timpul dinastia Qing.



Ceainic în formă de dovleac, realizat de Ji Mingyuan în timpul dinastiei Qing.

asupra artei ceainicelor din această perioadă. După cum este bine știut, renumele fraților Yang în lumea ceramicii roșii este strâns legat de o persoană care nu a făcut niciodată cu mâna sa astfel de vase. Este vorba despre faimosul Chen Mansheng (1768–1822), unul dintre „cei opt maeștri ai școlii sigilare"[2].

Acesta era un demnitar de rang inferior. În cel de-al XXI-lea an al domniei împăratului Jia din dinastia Qing, în 1816 d.H., a ocupat funcția de magistrat al regiunii Liyang, din provincia Jiangsu. Cu toate acestea, nu a rămas în istorie datorită realizărilor sale ca funcționar, ci mulțumită activităților cu care se îndeletnicea în timpul liber: crearea de ceainice din ceramică roșie. Se potrivește aici foarte bine aforismul: „Ca să cunoști cu adevărat un om, trebuie să vezi ce face în afara celor opt ore de muncă".

Tocmai datorită întovărășirii dintre renumitul cărturar Chen Mansheng și cei doi renumiți meșteri olari, frații Yang, ne putem bucura astăzi de ceainicul Mansheng, care poartă mai departe ambițiile înalte ale civilizației.

Chen Mansheng s-a născut într-o familie de intelectuali, era nepotul lui Lu Zhai, care, pe vremea domniei împăratului Qianlong, a fost admis la Academia Imperială în urma examenelor și căruia, mai apoi, i-a fost acordată slujba de magistrat al orașului Ruian. Fiindcă era un funcționar incoruptibil și loial,

[1] Ruyi era o amuletă din jad în formă de litera „s", care era simbolul norocului.

[2] Școală a gravării sigiliilor cu centrul în Hangzhou, în timpul dinastiei Qing.

atunci când a murit în timpul funcției, familia sa aproape că nu a avut bani pentru a-l aduce acasă și a-i face înmormântarea. Fiul lui cel mare se numea Chen Jing și era tatăl lui Chen Mansheng. Atunci când s-a stins Lu Zhai, Chen Jing avea doar 12 ani, iar el și mama sa erau nevoiași și împovărați. Mai târziu, a studiat literatura și scrierile clasice, gravura de sigilii și inscripțiile antice. În mod firesc, își dorea să calce pe urmele tatălui său, să studieze din greu pentru a deveni demnitar la curte, însă norocul nu a fost de partea sa și a eșuat de mai multe ori la examenele imperiale. Nu a avut de ales decât să străbată țara-n lung și lat, a fost ajutor al mai multor oficiali, iar la un moment dat, chiar a renunțat la carte și s-a apucat de negoț, pentru ca, mai apoi, să meargă împreună cu fratele soției sale în provincia Yunnan să extragă cupru din mine. Însă moartea cumnatului său a venit pe neașteptate: „Am pierdut 3 000 de bani de aur la mina de cupru, sunt singur și departe de casă, norocul nu mi se va mai întoarce niciodată". De atunci, averea celor din familia Chen a început să se risipească, iar curând, norocul i-a părăsit. Într-unul dintre poemele sale, Chen Mansheng se referă la această perioadă din copilăria lui când familia a fost greu încercată: „Tare amare mai sunt sărăcia și despărțirea de familie". După peregrinări, Chen Jing s-a întors acasă, unde își petrecea zilele învățându-i carte pe nepoți și făcând caligrafie pentru a-și alunga melancolia. Avea 58 de ani când a murit. În acel an, Chen Mansheng împlinise 38.

Chen Mansheng a urmat pașii tatălui său. Acesta era foarte apropiat de vărul său, Chen Wenshu. Cei doi „locuiau împreună în capitala țării și au fost funcționari la est de fluviul Chang Jiang, timp de 30 de ani la rând". În tinerețe, verii au fost consilierii lui Ruan Yuan. Acesta era un demnitar de rang înalt în timpul dinastiei Qing și se lăuda că fusese admis la examenele imperiale din timpul celui de-al XLVIII-lea an al domniei împăratului Qianlong, în 1789 d.H., cu titlul de „jinshi" (进士)[1]. Ruan Yuan a ocupat postul de inspector educațional provincial și guvernator-general al provinciei Zhejiang, iar cea mai înaltă poziție pe care a ocupat-o a fost de înalt academician al Pavilionului Binevoinței și al Milosteniei. A fost un mare om de cultură al dinastiei Qing și era foarte priceput la caligrafia în stilul Li (隶书) și la descifrarea inscripțiilor de pe bronzurile antice. Ba mai mult, studiase clasicele lui Confucius, era iscusit și la matematică și alte științe, și excela în toate cele șase arte clasice[2]. Talentul lui Chen Mansheng la literatură, pictură și gravură pe sigilii era moștenit din familia sa, dar se datora în mare parte și influenței benefice a înțelepciunii lui Ruan Yuan. La vremea aceea, erau foarte îndrăgite artele cu încărcătură literară, precum gravura și sculptura sigilară.

[1] Cărturar admis la cele mai înalte examene imperiale.

[2] În Antichitate, cărturarilor li se cerea să stăpânească șase arte: riturile, muzica, tragerea cu arcul, arta carelor de război, lectura și caligrafia, și aritmetica.

Ding Jing, Jiang Ren, Huang Yi, Xi Gang, Chen Yuzhong, Chen Mansheng, Zhao Zhicheng și Qian Song alcătuiau grupul celor „opt maeștri de la Xiling", cel mai influent grup al maeștrilor ce făceau gravură pe sigilii. În ceea ce privește evoluția carierei sale de demnitar, aceasta s-a datorat talentului și studiului său asiduu, dar și sprijinului oferit de dascăli și prieteni.

Qiantang[1] este locul de origine al ceaiului, savurarea acestei licori parfumate fiind cea mai mare plăcere a literaților. Trăind în mijlocul lor, Chen Mansheng cunoștea foarte bine arta de a face și a bea ceaiul. Ba există și o povestioară despre pasiunea lui Mansheng. Se spune că la împlinirea vârstei de un an, părinții i-au așezat pe o masă mare lucruri precum cărți, monede din cupru, un abac, pensule și multe altele, pentru ca el să-și aleagă[2] ceva, însă micuțul a ignorat numeroasele obiecte înșirate în fața sa, și, pe neașteptate, a luat în brațe un ceainic vechi. Fiindcă în Hangzhou, pronunția cuvântului ceainic (*hu* 壶) este asemănătoare cu cea a cuvântului fericire (*fu* 福), toată familia s-a bucurat de alegerea făcută de Mansheng. Poate că această povestioară nu este credibilă, însă dragostea timpurie a lui Chen Mansheng pentru ceainicele din ceramică roșiatică, într-un oraș precum Hangzhou, unde la tot pasul întâlnești ceainării și prăvălii cu ceai, este demnă de a fi luată în seamă. La vremea aceea, metoda preparării ceaiului trecuse de la fierberea specifică dinastiei Tang și înspumarea din timpul dinastiei Song, la metoda infuzării din vremea dinastiei Ming, iar ceainicul din ceramică roșiatică părea că fusese făcut tocmai pentru acest procedeu. Așadar, nu e chiar lipsit de sens ca, imediat după naștere, Chen Mansheng să fi înșfăcat un astfel de vas.

În cel de-al VI-lea an al domniei împăratului Jiaqing, în 1801 d.H., Chen Mansheng a participat la examenele imperiale, iar mai târziu, în cel de-al XI-lea an al domniei aceluiași împărat, în 1816 d.H., a fost desemnat magistrat al regiunii Liyang, din provincia Jiangsu, învecinată cu regiunea Yixing. Și-a luat cu el familia și mai mulți prieteni care să-l însoțească la post, printre aceștia numărându-se și Gao Rijun, Gai Qi, Wang Hong, Shen Rong sau Guo She. Un cărturar ca mulți alții, după ani de efort și studiu asiduu, Mansheng a devenit magistratul regiunii, ceea ce i-a permis să se bucure de viața specifică oamenilor de cultură și literaților. Cu prietenii și rudele pe care îi luase cu el, Chen Mansheng dădea banchete la care invitații beau, intonau poeme, pictau și făceau împreună gravură. Într-una din zile, aceștia au observat că în colțul de vest al cabinetului lui Mansheng crescuseră doi duzi cu rădăcinile și ramurile împreunate, ceea ce era considerat un semn fast, însă gazdei, acești duzi i-au amintit de un cunoscut poem scris de Bai Juyi, care a trăit în timpul dinastiei Tang:

> Îmi doresc ca în rai să fim două păsări ce zboară împreună,
> Iar pe pământ să fim doi copaci cu ramurile împreunate pentru totdeauna.

---

[1] Actualul oraș Hangzhou.

[2] Acest obicei se numea „zhuazhou" (抓周) și este echivalentul tăierii moțului.



Serviciu de ceai în formă de clopot realizat de Gu Jingzhou.

Inspirat de acest poem, a schimbat numele biroului în „Cabinetul duzilor împreunați". Cărturarii și nobilii se reuneau în această odaie de studiu, unde se simțeau foarte bine savurând ceai, filozofând și studiind arta manufacturii ceainicelor.

Originar din orașul Hangzhou, centrul budismului din estul Chinei, Chen Mansheng era un adept convins al acestei religii. În biroul lui a atârnat pe perete o uriașă lucrare de caligrafie cu caracterele: *Nanwu Emituofo* (南无阿弥陀佛, Jur credință budismului!). Toți apropiații lui îi cunoșteau pasiunea pentru ceainicele din ceramică roșiatică. Chen Mansheng le admira zilnic, le studia, le încerca, ba chiar și schița modele. Într-una din zile, Shao Erquan, unul dintre prietenii lui, a venit în vizită, pentru a cerceta împreună câteva vase, și i-a spus într-o doară:

— Frate Mansheng, dacă tot iubești și budismul, și ceainicele, de ce nu numești acest birou „cabinetul *E Man Tuo*"? Numele *E Man Tuo* combină *Emituofo*[1] cu numele tău și reprezintă armonia dintre tine și budism.

Așa a apărut denumirea „Cabinetul *E Man Tuo*", care a devenit și semnătura de nelipsit de pe fundul ceainicelor lui Mansheng, un simbol cultural lăsat moștenire posterității.

Dar ce legătură era între Chen Mansheng și ceainicele Mansheng? Atunci când evaluăm un serviciu de ceai, trebuie mai întâi să ținem cont de utilitatea acestuia. Un ceainic era considerat perfect doar dacă raportul dintre volum și greutate era echilibrat, dacă mânerul era ușor de apucat, dacă avea un capac ce se închidea ermetic și un gurgui care permitea apei să curgă lin, iar textura și decorațiunile acestuia erau elegante și armonioase. Cu alte cuvinte, vasul trebuia să fie atât practic, cât și estetic.

Cu toate acestea, în viziunea lui Chen Mansheng și a prietenilor săi, ceainicul din ceramică roșiatică avea doar o funcție practică și nu putea fi considerat o operă de artă. Însă de vreme ce licoarea din el nu avea doar simpla menire de a stinge setea, ci și o semnificație spirituală, în mod firesc, vasul a avansat într-o sferă ideatică, găsindu-și locul în universul artistic. Criteriile esențiale după care era evaluat ceainicul din ceramică roșiatică erau dacă eleganța formei, inscripția de pe el, caligrafia, sigiliul și iscusința gravurii corespundeau sau nu gusturilor oamenilor de cultură. Principiile estetice ale acestora aveau la bază concepte precum laicul, eleganța, demnitatea, statornicia, naturalețea, simplitatea,

[1] Amitabha Buddha.

moderația, solemnitatea, vigoarea și lipsa decorațiunilor exagerate. Pe scurt, universul sufletesc al omului este incredibil de bogat, iar lumea materială din fața ochilor noștri poate fi complet diferită de acest univers. Ceainicul din ceramică roșiatică a devenit purtătorul sentimentelor omului.

Înainte de Chen Mansheng au existat numeroși meșteri care au încercat să înfrumusețeze recipientul prin felurite metode, unii chiar au inscripționat pe ceainice aforisme sau versuri din poezii. Însă Chen Mansheng a fost primul care a integrat poezia, caligrafia, pictura și inscripțiile pe vasul realizat cu meticulozitate din ceramică roșie. Acesta l-a tratat ca și cum nu ar fi fost realizat din lut, ci din hârtie pe care a imprimat elemente specifice picturii. Mai mult, Chen Mansheng a inovat pictura clasică făcând fiecare piesă unicat și potrivită conținutului cu care urma să fie inscripționată.

Ceramica roșiatică este extrem de ușor de modelat, însă destul de greu de finisat perfect. Astfel, la crearea ceainicului era nevoie de efortul creator al cărturarilor și de îndemânarea la prelucrarea lutului a olarilor, iar Chen Mansheng și frații Yang au format echipa perfectă. Cărturarii și olarii celebri au format dintotdeauna o pereche yin-yang. Se poate spune că în istoria Chinei, niciun grup de artizani nu s-a bucurat de atâta apreciere precum cei care făceau obiecte de ceramică roșie.

Analizând ceainicele Mansheng care s-au păstrat până în zilele noastre se poate observa că poemele, textele sau caracterele erau toate inscripționate pe trunchiul, sau „umerii", ceainicului, ocupau mult spațiu și erau foarte vizibile. Stilul caligrafic al caracterelor inscripționate erau cel sigilar, Li, Kai (regular) sau Xing (semicursiv). Stilurile caligrafice Xing, Kai sau Ba Fen erau de o eleganță clasică, grațioase și naturale, în timp ce stilul sigilar era un stil ce apăruse încă din perioada dinastiei Qin sau Han. Chen Mansheng a reformat practica tradițională a caligrafiei, inscripționând fraza *E Man Tuo Shi* pe fundul ceainicului, acolo unde era pus de obicei sigiliul olarului, pe care l-a mutat către partea de jos a trunchiului ceainicului sau pe capac. Astfel, Chen Mansheng a făcut clar cât de importantă era participarea oamenilor de litere la realizarea recipientului.

Iată câteva aspecte fascinante legate de ceainicul Mansheng. Pe de o parte, deoarece vasul trebuia să redea ideile poetice ale creatorului și să fie decorat cu inscripțiile caligrafice și picturile acestuia, avea o formă geometrică simplă, cu un trunchi mare, încăpător. Pe de altă parte, mărimea ceainicului corespundea și nevoilor de zi cu zi ale celui care consuma băutura. Ba mai mult, se cerea ca liniile ceainicului, care trebuia să fie ușor de folosit, să fie grațioase, astfel încât capacul, corpul și ciocul să formeze un întreg coerent și armonios.

Alături de amintitele exigențe estetice și funcționale în ceea ce privește ceainicul din ceramică roșiatică, exista și o altă caracteristică specială a acestuia, și anume *bawan* (把玩), care s-ar traduce prin caracterul ludic.

În general, poporul chinez admiră arta în același mod în care percepe lumea, pornind de la armonia dintre om și natură, de la topirea lor într-un tot unitar. De exemplu, pictura era inițial o artă vizuală, însă, în spațiul chinez, aceasta a evoluat într-o artă ce combină vizualul cu tactilul. Lipsită de componenta tactilă, estetica artei vizuale pare că nu este completă. Astfel, pe parcursul procesului de apreciere a artei, chinezii au introdus un nou concept, acela de „ludicitate". Tablourile chinezești pot fi rulate într-un sul lung sau unul scurt, pot fi făcute evantai sau un album micuț și ușor de purtat. Funcția ceainicului din ceramică roșie de păstrare a temperaturii permite băutorilor să țină în mână vasul cu naturalețe și să savureze băutura caldă oricând doresc. Această posibilitate de a cuprinde în mâini ceainicului din ceramică roșiatică le oferă oamenilor posibilitatea să admire îndeaproape frumusețea obiectului, dând naștere unui lung șir de povești minunate. Ceainicul din ceramică roșie, acest lut care are glas, a devenit, în mâinile poeților, cea mai potrivită jucărioară.

Așa-numita „ludicitate" necesită neapărat componenta tactilă. Mai exact, este nevoie de implicarea corpului, a mâinilor. Ale cui mâini au făurit vasul din ceramică și ale cui mâini au ținut vasul? Mâinile marilor învățați și al renumiților olari au creat împreună frumusețea și s-au bucurat de frumos. Chen Mansheng nu numai că a proiectat, dar a și supravegheat realizarea multor ceainice din ceramică roșie ce s-au păstrat până în zilele noastre, ba chiar a și făcut de unul singur numeroase astfel de vase, adevărate capodopere, sau a realizat inscripții pe ele. Pe ceainicul „Temelia fântânii" a inscripționat următorul aforism: „Apa de la fântână nu se termină niciodată, fiindcă izvorul nu va seca niciodată", care exprimă într-un mod concis setea acestuia pentru cunoaștere. Pe un alt ceainic, „Canciogul", a inscripționat într-un stil popular, proaspăt și ritmat: „Steaua nordului este sus pe bolta cerească, steaua sudului este jos. Galaxia se destramă, atârnată de acest canciog". Ceainicul „Întâlnirea fericită" este cel mai îndrăgit de Mansheng și purta inscripția: „Admiratorii marelui poet Su Shi se strângeau laolaltă și încercau ceaiul Yangxian fiert cu apă de la râul Hejiang, ce reuniune fericită!". Această inscripție ilustrează sensul adevărat al întâlnirii fericite, adică savurarea ceaiului împreună cu prietenii.

Nucleul romanului meu intitulat *Trilogia ceaiului* este un ceainic Mansheng. Vasul are o formă pătrată și poartă următoarea inscripție: „Sufletul este limpede, caracterul este demn, noi amândoi suntem ascunși și nu ne dăm la iveală". Acest ceainic însoțește ascendența și declinul a șase generații de familii din Hangzhou și după sute de ani de schimbări petrecute în lume, după numeroase pierderi și regăsiri, se reîntoarce în mâinile stăpânilor săi de drept.

CAPITOLUL 18

NESTEMATELE NEDESCOPERITE



Literatura ceaiului în zilele noastre

Am aflat din paginile anterioare că ceaiul este unul dintre elementele necesare vieții, alături de lemnele de foc, orez, ulei, sare, sos de soia și oțet, însă poate foarte bine să pătrundă și în raiul elegant al țiterei, al șahului, al caligrafiei, al picturii, al poeziei și al vinului, jucând un rol important în acest univers romantic. Astfel a luat așa-numita literatură a ceaiului, care include creațiile literare ce au ca temă principală sau care cuprind fragmente ce elogiază sau descriu amintita băutură. Printre speciile literare ale acestui gen se numără poeziile ceaiului, proza ceaiului, cupletele antitetice, teatrul ceaiului, romanul ceaiului și câte și mai câte. Voi discuta aici în mod special despre legătura dintre literatură și ceai în ipostaza întrebuințării sale practice, zilnice.

Voi analiza mai întâi lirismul alegerii denumirii ceaiului. Există în principal trei metode de denumire a ceaiului. Prima este după toponime, adică după numele locului unde se cultivă, precum renumitul „ceai de pe vârful Meng", care se cultivă pe muntele Meng, în Yangzhou, provincia Sichuan, sau ceaiul Emei, care se cultivă în munții Emei, provincia Sichuan, ori ceaiul de pe muntele Qingcheng, ceaiul Wuling, ceaiul Huxi, ceaiul Shouyang, ceaiul muntelui Jing, ceaiul Tianzhu, ceaiul Lingnan, ceaiul muntelui Xi, ceaiul Longjing și altele. Caracterul literar al acestor denumiri este dat în întregime de lirismul toponimelor. Cu cât locul este mai idilic, cu atât denumirea ceaiului este mai poetică. Există un soi de ceai verde numit „ceaiul Creierului de câine", care este cultivat pe muntele Creierului de Câine, în provincia Jiangxi. Are o denumire din cale afară de stranie, însă este și el un ceai celebru.

Alegerea numelui ceaiului se mai face și în funcție de forma lui, această metodă fiind relativ legată de literatură. De exemplu, renumitul „ceai de cactus" este un soi de ceai budist descris de poetul Li Bai în poeziile sale:



Cuplet despre ceai de la muntele Guzhu.
Fotograf· Lin Mo.

„Are formă de cactus și este produs în Dangyang, din orașul Jingzhou"[1]. Mai sunt și alte astfel de nume precum „ceaiul de flori-de-piatră", cultivat în Sichuan în Ya'An, pe muntele Meng, ceaiul „Aripi de cicadă", produs în Shuzhou[2] și în Meizhou[3], ceaiurile „Armură", „Bob de grâu", „Cioc de rândunică", „Dintele transversal" sau „Limbă de rândunică", produse în Shuzhou, ori ceaiul „Rotundul lunii", cel „Frunze subțiri", sau ceaiul „Turtița de aur", produs în regiunea Wu. „Aripi de cicadă", „Armură", „Bob de grâu", „Cioc de rândunică", toate aceste nume sunt deosebit de lirice și sporesc pe nesimțite valoarea băuturii.

A treia metodă de numire a ceaiului ține cont atât de forma, cât și de culoarea acestuia, precum renumitul ceai „Muguri de bambus violet" (Zisun). Acest ceai are o culoare apropiată de violet și formă de muguri de bambus, astfel că numele său corespunde criteriilor de denumire a ceaiului din *Cartea sacră a ceaiului*, fiind acceptat pe scară largă. S-a scris chiar și un poem despre el:

> Când prințesa surâde, bijuteriile de aur i se unduiesc ușor.
> Se spune că ceaiul mugurilor violet de bambus provine din
> orașul Wuxing.

[1] Orașul Dangyang din provincia Hubei din zilele noastre.
[2] Actualul oraș Chongzhou din provincia Sichuan.
[3] Actualul oraș Meishan din provincia Sichuan.

Aici, nu numai că ceaiul este minunat, dar și numele acestuia este unul deosebit. Există multe alte soiuri denumite într-un mod asemănător, precum „Biluțele galbene", produse în Ezhou, mugurii de ceai alb „Cioc de vultur", cultivat în munții Meng, sau „Pana galbenă", îndrăgit în Yuezhou. La bază, literatura transmite informația prin intermediul unui limbaj expresiv, bogat în sunet, formă și culoare. Cu cât informația senzorială este mai bogată, cu atât caracterul literar este mai pregnant.

Există și alte metode de denumire a ceaiului, care sunt o combinație între locul cultivării, aspectul ceaiului sau modul de prelucrare a acestuia, precum: „pastă de ceai din vârful muntelui Meng", pastă de ceai comprimat „Mugurași de rouă", „pastă din mugurași de orez". Alte nume precum „Regina ierbii binecuvântate", „Luna strălucitoare", „Tunetul", „Ceaiul zeiței cascadei" au și ele o bogată încărcătură poetică. De curând am aflat o nouă metodă de prelucrare a unui tip de ceai roșu, numit „Sprânceana calului de aur". Caracteristica sa este că frunzele de ceai subțiri și lungi precum sprâncenele sunt amestecate cu ceai de calitate superioară. Ceaiul rezultat are un parfum îmbietor și versatil, o aromă tradițională de fructe, combinată cu una florală distinctă. Acesta nu a fost numit nici *jun* (峻, înalt), nici *jun* (俊, frumos), ci *jun* (骏, cal). „Calul de aur" aproape că nu se potrivește deloc cu ceaiul, iar aspectul băuturii nu e nici pe departe asemănător cu cel al animalului, însă numele este unul poetic, care exprimă energia și spiritul licorii, deoarece în cultura chineză, calul simbolizează noblețea, demnitatea, ambiția și vitalitatea.

În alegerea unui nume pentru ceai trebuie să se ia în considerare caracterul literar, deoarece doar numele frumoase devin populare.

Mă voi opri acum asupra lirismului cupletelor antitetice despre ceai, care combină literatura cu caligrafia și arta. Cu o antiteză desăvârșită, cu imagini bine armonizate, acestea reprezintă o formă evoluată, transformată și rafinată a poeziei. În China, cuplete despre ceai sunt adesea expuse în ceainăriile de la sate și orașe, în prăvăliile cu ceaiuri, în curțile sau pe stâlpii de piatră ai ceainăriilor și sunt nelipsite din cadrul ceremoniei ceaiului, de pe pereții pavilioanelor unde se prezintă diverse spectacole despre ritualurile ceaiului, ba chiar și în odăile înțelepților ceaiului. Cupletele despre ceai au o frumusețe elegantă și nesofisticată, emană energie pozitivă și înțelepciune, și oferă inspirație, îmbogățind astfel experiența savurării licorii. Cupletele acestea parcă fac ceaiul mai gustos, iar ceaiul, la rândul său, dă un farmec aparte cupletelor.

Cupletele despre ceai agățate în ceainării au în primul rând rol publicitar. Pe vremuri, în provincia Guangdong era o renumită ceainărie, „Casa Tao".



Cuplete despre ceai de la muntele Meng, din sudul provinciei Sichuan.



Cuplet despre ceai de la pavilionul Xiu Cui din Longjing.

Pentru a spori popularitatea localului și a atrage mai mulți mușterii, stăpânul acesteia a promis o recompensă substanțială celui care va compune un cuplet ale cărui stofe încep ambele cu caracterul Tao (陶). În final, cineva i-a compus:

> Tao Qian îndrăgea băutura și lui Yi Ya îi plăcea să gătească, dar ambii aveau măsură.
> Tao Kan punea preț pe proporții și Xia Yu pe limită, ambii aveau măsură.

Aici au fost folosite patru nume de oameni, Tan Qian, Yi Ya, Tao Kan, Xia Yu, și patru aluzii literare clasice: Tao Qian, căruia îi plăcea băutura, Yi Ya, căruia îi plăcea să gătească, Tao Kan, care iubea proporția, și Xia Yu, care prețuia măsura. Astfel, „Tao", o parte din numele ceainăriei, era introdus la fiecare început de strofă, într-un mod firesc și cursiv. De asemenea, cupletul exprimă subtil caracteristicile savurării ceaiului, ale meșteșugului preparării lui, cât și ale administrării ceainăriei. În mod firesc, bucurându-se de aprecierea stăpânului localului, dar și de cea a băutorilor de ceai, poezia a fost pe buzele tuturor.

În regiunea Shu, aflată în actuala provincie Sichuan, era odinioară o ceainărie unde se vindea și vin, însă fiindcă nu era administrată corespunzător, negoțul nu mergea foarte bine. Mai apoi, stăpânul a cerut unui om talentat să compună un cuplet despre ceai și băutură, pe care l-a inscripționat de ambele părți ale intrării principale:

> În goana după faimă și după avuție, furați-vă o clipă și veniți să beți un pahar de ceai.
> Alungați frământarea gândurilor și oboseala trupului și bucurați-vă de o clipă de fericire, iar mai apoi mai puneți-vă un rând de băutură.

Acest cuplet nu-i judecă în niciun fel pe cei care tânjesc după faimă și averi, ci dimpotrivă, îndeamnă oamenii să se îngrijească de sănătatea lor și să

se bucure de viață, făcându-i să aibă mai multe revelații. Este un cuplet pe cât de neobișnuit, pe atât de potrivit pentru toate gusturile.

Citind cupletele în timp ce ne delectăm cu ceai, vom simți că, în mijlocul tăcerii există mișcare, că ceaiul conține poezie, iar orizonturile ni se vor deschide larg. Cum ar fi acest cuplet foarte îndrăgit:

> De vom compara Lacul de Vest cu frumoasa Xishi[1],
> Atunci ceaiul poate fi și el asemuit cu o femeie frumoasă.

Acest cuplet aduce împreună versuri din două poezii compuse de Su Dongpo: „Bând la lacul clar de după ploaie" și „Ceaiul Heyuan proaspăt copt". Potrivit consemnărilor din *Tradiții și obiceiuri din Hangzhou*, versurile au fost agățate odinioară în ceainăria „Mireasma lotusului", din apropiere de Lacul de Vest din Hangzhou. În perioada dinastiilor Qing și Ming, cupletele despre ceai erau deosebit de populare, iar mulți scriitori de vază se îndeletniceau cu aceste creații. Hang Shijun, care a trăit în timpul dinastiei Qing, un renumit cărturar din regiunea de la sud de fluviul Chang Jiang, a compus și a inscripționat un cuplet despre ceai în stilul caligrafic semicursiv Xingcao:

> Împreună cu gazda mea, ne întristăm de venirea toamnei,
> Și vorbim despre slujnica cu gleznele goale.
> Intrăm apoi în camera de ceai, cu ceștile în mână,
> Urmându-l pe slujitorul cu barbă lungă.

Jiang Xun a compus și a scris în stilul caligrafic oficial Li:

> Pe o măsuță curată transcriu caligrafii vechi,
> Fierb ceai deosebit, din frunze proaspăt uscate, și ard tămâie.

Zheng Banqiao a scris pentru Pavilionul Lotusului de Smarald din orașul Yangzhou, provincia Jiangsu:

> Dintotdeauna, marii cărturari au știut să aprecieze apa bună,
> Și de când e lumea, călugărilor emeriți le-a plăcut să se întreacă la ceai.

Sau He Shaoji, care a scris acest cuplet pentru Pavilionul Admirării Râului din Chengdu:

> Parfumul librăriilor și al ceștilor cu ceai dăinuie de secole întregi,
> Umbra norilor și valurile orbitoare hrănesc întreg pavilionul.

În cătunul Longjing din Hangzhou se află o ceainărie numită Sala Adunării de Smarald, pe a cărui ușă este agățat următorul cuplet despre ceai:

---

[1] Numele unei femei frumoase din perioada dinastiilor Primăvara și Toamna, una dintre cele patru frumuseți legendare dăruite de regele Gou Jian din regatul Yue drept concubine adversarului său, regele Wu, ca parte a unui complot pentru a-i distruge regatul.

Izvorul ce țâșnește dintre stânci e mai limpede și mai rece,
Iar ceaiul ce crește pe munți e mai gustos.

Acest cuplet scris de Chen Jiru combină într-un mod ingenios elementele universului ceaiului Longjing: ceaiul, izvorul, sentimentele și gustul. În Yangzhou există o ceainărie numită Ceainăria Primăverii Abundente, unde poate fi văzut un cuplet despre ceai foarte interesant:

Festinurile cu bucate alese se pot lipsi de carne,
Dar adunările filozofice ale cărturarilor nu se pot lipsi de ceai.

În Quanzhou, în provinia Fujian, se află o ceainărie micuță și cochetă unde clienții pot citi acest cuplet despre ceai:

Într-o lume mică sau la o ocazie mare, am întotdeauna un loc al meu,
Când vorbesc despre eroi, despre întâmplări din trecut sau de astăzi, beau mereu câteva cești de ceai.

Acest cuplet ingenios care aduce în discuție trecutul și prezentul este unic prin simplitatea și realismul său.

La ceainăria lui Laoshe, de pe strada Qianmen, din Beijing, acest cuplet agățat este de ambele părți ale intrării:

Ceaiul la polonic vândut pe străduțe este pentru mușterii din toate colțurile țării,
Însă ceaiul Laoerfen este doar pentru tine.

Atât ceaiul vândut pe străduțe, cât și ceaiul Laoerfen erau specialitatea ceainăriei lui Laoshe atunci când s-a deschis prima dată. Prin introducerea în acest cuplet a ambelor tipuri de ceai este indicată funcția de bază a localului, aceea de a lega prietenii prin intermediul ceaiului, cât și principiul după care se ghidează proprietarul.

Există numeroși compozitori de cuplete care au rămas anonimi, însă multe dintre creațiile lor au devenit faimoase. Odinioară, la ceainăria Zhubiling din orașul Shaoxing, provincia Zhejiang, era atârnat în cui un cuplet care spunea așa:

Un izvoraș dulce, micuț cât să-l cuprinzi în căușul mâinii, răcorește mușterii însetați și prinși de arșiță,
Iar două poteci din munți avertizează călătorii de primejdiile din față.

Cuvintele acestui cuplet au o semnificație profundă, căci exprimă alinarea pe care izvorul dulce și ceaiul proaspăt o aduc călătorului, dar totodată redau și greutățile călătoriei vieții.

La o ceainărie de la Poarta de Sud a orașului Fuzhou, provincia Fujian, este expus cupletul:

Munții cei frumoși și râurile minunate te desfată cu imaginea lor, le privești și îți surâde sufletul, îți alungă toate grijile,
Alergăm încolo și-ncoace, bem câteva cești de ceai și iar o luăm la fugă în goana vieții.

Acest cuplet cu un limbaj ușor de înțeles, simplu și concis, ne învață că nu ar trebui să alergăm după faimă și avuții, ci să ne îngrijim de sentimentele noastre.

În orașul Guiyang, la ceainăria trecătorii Tuyun, poate fi citit un alt cuplet:

Nu te abate de la drumul principal, iar la întretăierile de drumuri mari cască bine ochii,
Ridică-ți privirea și uită-te peste munții joși, suie cât mai sus și sigur îi vei ajunge pe cei din față.

Aceste versuri sunt foarte ușor de înțeles și îl încurajează pe cititor să se autodepășească.

Însă cel mai interesant dintre toate este acest incredibil cuplet-palindrom, care spune:

Vorbele de duh bucură omul,
Iar savurarea ceaiului îi limpezește sufletul.

Citit de la coadă la cap, devine:

Un suflet limpede va savura ceaiul.
Un om bucuros va spune vorbe de duh.

Cele două versiuni redau idei poetice diferite și au o grație aparte. Nu e de mirare că sunt considerate speciale, mai presus de celelalte cuplete.

O mare parte dintre versurile care au rămas până în zilele noastre provin din timpul dinastiei Qing, iar dintre cele pe care s-a păstrat inscripționat numele autorului, cele mai multe îi aparțin lui Zheng Banqiao. Acesta știa să compună poezii și să picteze și se mai pricepea și la arta ceaiului. Îi plăcea tare mult să bea ceai și a dedicat numeroase cuplete licorii lui preferate. Într-unul dintre ele scria:

Mugurașii de bambus pe care i-am adunat îi infuzez împreună cu frunzele de ceai,
Și tai rădăcini de pin ca să le fierb laolaltă cu rădăcini de legume.

Este un cuplet simplu, plin de înțelepciune și semnificații profunde, ce descria viața frugală de zi cu zi a oamenilor de rând care beau ceai aspru și mâncau rădăcini de legume.

Cât despre palindromurile despre ceai, acestea aparțin genului literaturii ludice și sunt o varietate deosebit de interesantă. Este bine știut că palindromul

se referă la acele propoziții ale textului inițial care pot fi citite de la cap la coadă și de la coadă la cap fără a-și pierde sensul. Există multe povestioare din popor despre aceste palindromuri.

Pe unele pahare de ceai sau pe capacele lor este inscripționat: „inimă curată și privire luminată". Indiferent de unde începi să citești, sintagma are întotdeauna sens: „inimă curată și privire luminată", „inima este luminată, iar privirea curată", „privirea este luminată și inima curată", „privirea curată și inima luminată", iar sensul tuturor acestor variante de citire este asemănător. Se spune că „ceașca de ceai este prețioasă datorită caracterelor inscripționate pe ea, dar ceașca, la rândul ei, face aceste inscripții cunoscute". Textele care apar pe cești sunt simbolul frumosului și sporesc lirismul și farmecul savurării ceaiului.

„Nu ne putem lipsi nicio zi de această licoare magică" este un cuplet deosebit de interesant, care poate fi citit și ca un palindrom. Din orice parte ai începe să-l citești, are sens: „Nu ne putem lipsi nicio zi de această licoare magică", „Se poate să ne lipsim măcar o zi de această licoare magică?", „O zi să ne lipsim de această licoare magică este imposibil", „Nici măcar o zi nu ne putem lipsi de această licoare magică", „Această licoare magică, nicio zi nu ne putem lipsi de ea", „De licoarea magică... nu putem să ne lipsim nicio zi".

La ceainăria lui Lao She pot fi citite cuplete-palindrom compuse cu o dibăcie fără de pereche. Unul dintre ele, „La poarta din față se află un bol mare de ceai", poate fi citit și ca „Un bol mare de ceai se află la poarta din față". Aceste rânduri dezvăluie unde se află localul, modalitatea de preparare a ceaiului și modul de funcționare a ceainăriei.

Un alt cuplet este și mai ingenios: „Toate locurile sunt ocupate de mușterii lui Lao She / Mușterii lui Lao She au ocupat toate locurile". Acesta redă caracteristicile ceainăriei și strecoară cu subtilitate admirația și pasiunea oamenilor pentru operele de artă din localul lui Lao She.

Proverbele despre ceai sunt creațiile ludice care se răspândesc cel mai ușor și din acest motiv s-au bucurat de o mare popularitate în rândul oamenilor simpli. Proverbele sunt o formă literară care exprimă cunoașterea și percepția oamenilor față de muncă și societate. În timpul dinastiei Tang apăruseră deja scrieri în care erau consemnate proverbe despre ceai. În lucrarea *Șaisprezece feluri de supă*, scriitorul Su Yi a notat următoarea cugetare: „Să faci carafă de ceai din țiglă e ca și cum ai urca pe munte călărind un armăsar șontorog".

Treptat, proverbele au început să fie incluse în toate obiceiurile legate de ceai. De exemplu, în piesele de teatru din timpul dinastiei Yuan apărea deseori zicala „De cum te trezești dimineața, începi ziua cu cele șapte lucruri necesare vieții: lemne de foc, orez, ulei, sare, soia, oțet și ceai", care vorbește despre

importanța ceaiului în viața de zi cu zi a omului și demonstrează faptul că, la acea vreme, această băutură era deja ceva obișnuit. Dintre proverbele ceaiului legate de nevoile primare ale omului, precum îmbrăcămintea, hrana, locuința și transportul, amintesc: „La câmpii găsim flori frumoase, în munții înalți găsim ceaiul bun", „Primul pahar de băutură este cel mai bun, a doua ceașcă de ceai este cea mai bună", „Cel mai gustos orez este acela fiert în ceai, iar cea mai frumoasă găteală e cea simplă". Dintre zicătorile referitoare la obiceiurile ceaiului, îmi vin în minte: „De-abia când ai o familie îți dai seama ce scumpe sunt orezul și ceaiul, de-abia când crești un copil simți căldura familiei". Există și proverbe ale ceaiului legate de percepția omului față de natură și fenomenele meteorologice („Cu roua din zorii zilei fierb ceaiul, iar apusul roșiatic usucă broaștele") sau proverbe despre obiceiurile legate de ceai („Putem bea ceai rece, putem mânca orezul rece, dar nu putem înghiți vorbele reci și sarcastice) sau proverbe despre gospodărie („Chiar și când avem recoltă bogată, tot trebuie să bem ceai aspru și mesele să fie moderate.", „Ceaiul să fie aspru, mesele să fie simple, hainele să fie din pânză, nesofisticate. Frugalitatea și moderația ne ajută să trăim mult și bine!"). Sunt numeroase și proverbele din domeniul silviculturii („Arborii de ceai sunt cu fața la soare, iar brazii stau în umbră), cele care reflectă relațiile dintre oameni („Ceaiul se răcește imediat ce pleacă omul", „Prietenii de băutură și de ceai se fac nevăzuți la nevoie"), proverbele ceaiului referitoare la muncă („Un ogor de ceai arat adânc toamna sau iarna e mai prețios decât tot aurul din mine"), cele despre sănătatea omului („Ceaiul de peste noapte nu se bea, iar vinul se bea cu măsură") sau proverbele filozofice („Ceaiul bun nu se teme de puricat, cum faptele bune nu se tem de judecată"). Toate aceste zicale reflectă o paletă largă de obiceiuri legate de ceai, sunt ușor de reținut și captivante, iar semnificațiile lor profunde invită la meditație.

Cele mai multe proverbe despre ceai se referă la producția lui. Încă din timpul dinastiei Ming circula o zicătoare importantă referitoare la îngrijirea arborilor de ceai: „În luna iulie se strânge aurul, în luna iulie argintul", altfel spus, cel mai potrivit moment pentru plivirea arborelui de ceai este iulie, iar mai apoi luna august. Există un proverb al cultivatorilor de ceai din Guangxi, „Arbuștii de ceai din munți se sapă an de an, pinii se curăță de ramuri an de an", iar locuitorii din Zhejiang îndrăgesc zicala „Dacă vrei ceai, atunci grăpează pământul adânc". Proverbe similare există și în provincia Hubei: „Dacă toamna și iarna ari adânc ogorul cu ceai, acesta va fi mai prețios decât o mină de aur". În Hunan, localnicii au următoarea zicătoare care se referă la recoltarea ceaiului: „Ceaiul înmugurește de Sărbătoarea Strămoșilor și trebuie recoltat în perioada Ploii Grânelor". Tot din provincia Hunan vine și proverbul: „Dacă vrei să bei un ceai bun, atunci culege acele și mugurașii de dinainte de

Ploaia Grânelor". O altă cugetare din aceeași regiune spune: „Înainte de Ploaia Grânelor este prea devreme să culegi frunzele de ceai, la trei zile după ploaie este numai bine, iar după încă trei zile, ceaiul se transformă în buruiană". Alte proverbe reflectă concepțiile economice ale oamenilor. De exemplu, „Frunza de ceai este ascuțită la ambele capete, iar prețul ceaiului se dă peste cap iară în doi, trei ani" se referă la faptul că prețul frunzelor de ceai este fluctuant și greu de fixat, fiindcă se schimbă în fiecare an. Sunt și proverbe precum „De vrei gălăgie, deschide o ceainărie" sau „Toată viața mea am vândut ceai, atâtea soiuri de ceai, de nu le mai țin minte numele", despre comerțul cu prețioasele frunzulițe. Există și proverbe referitoare la standardele estetice de apreciere a ceaiului: „Ceaiul bun se cunoaște după culoare, parfum și gust", adică valoarea îi este stabilită în funcție de culoare, parfum și gust. Sau „ceaiul Guapian[1] este pentru însămânțat, ceaiul Yuqian[2] este pentru băut". Ceaiul Guapian este un ceai de calitate superioară din orașul Lu An, iar Yuqian se referă la ceaiul „ace ascuțite" de pe Muntele Galben, cules înainte de Ploaia Grânelor. Ambele soiuri sunt ceaiuri superioare din provincia Anhui.

Alegoriile formate din două părți[3] sunt figuri de stil retorice și unice ale limbii chineze. Acestea sunt animate și captivante, sugestive, incisive și șugubețe, cu puternice accente regionale și un pronunțat caracter popular. Alegoriile despre ceai sunt creații din popor deosebit de ingenioase, cu o dificultate sporită. Ca să le stăpânești, trebuie să ai o cunoaștere profundă a limbajului popular. De exemplu, într-un cătun numit Li Jiannian de lângă orașul Shifang, provincia Sichuan, se află ceainăria Ge Shuo Ge (Fiecare vorbește de-ale lui), despre care oamenii au creat o astfel de alegorie: „Ceainăria lui Li Jianian, unde nu se-nțelege om cu om". Iată și alte exemple: „Ceaiul infuzat în apa fiartă în ceainic de cupru, delicios", „Dacă fierbi găluște de orez în ceainic, nu o să poți să le mai scoți de acolo", „Dacă fierbi tăieței în ceainic, cu greu îi vei mai scoate de acolo", „Să muți o odaie de ceai înseamnă să construiești din nou sobița de ceai", „În odăița de ceai vorbești câte-n lună si-n stele" etc.

Inscripțiile de pe ceainice sunt nestemate ale literaturii despre ceai. La început, realizarea acestora era apanajul oamenilor de cultură și nu aveau nicio legătură cu funcția practică. Însă, odată ce inscripțiile au pătruns în lumea ustensilelor, au devenit o componentă importantă a literaturii aplicate, fiind

[1] Semințe de ceai.

[2] Ceaiul de dinainte de ploaie.

[3] Alegorie specifică limbii chineze, în care prima parte este de obicei descriptivă și este mereu exprimată, iar a doua parte poartă mesajul, răspunsul ghicitorii, și nu este întotdeauna enunțată. De exemplu: „A fi precum o statuetă budistă din lut încercând să treacă râul", cu sensul de a-i fi imposibil să se salveze singur.

înzestrate cu semnificații estetice speciale. Ceainicele cu inscripții reprezintă uniunea perfectă dintre culmile literare și literatura populară. Textele de pe vase aveau adeseori ca surse de inspirație scrierile clasice de dinaintea dinastiei Qin care, deși erau arhaice și greu de descifrat, erau foarte prețuite de oameni. De cele mai multe ori, cei care realizau aceste inscripții erau marii caligrafi sau pictori. Iată câteva texte de pe ceainicele Mansheng:

Ceainicul de lut: „Ceainicul de lut se face prin rotire, eu singur l-am făcut, nimeni nu m-a ajutat".

Ceainicul înalt: „Ceaiul este amar, dar gustos, iar frunzele ce plutesc la suprafață sunt dulci ca vinul".

Ceainicul semilună: „Luna se împlinește doar ca mai apoi să se micească, aceasta este cugetarea inscripționată în dreapta scaunului meu".

Ceainicul Norului de-a curmezișul: „Gustul pur al ceaiului nu pălește niciodată, el este de nelipsit de la adunările cărturarilor".

Ceainicul Roba călugărului: „Nu desconsidera acest obiect micuț și neînsemnat, fiindcă ceva magic plutește în apa lui".

Ceainicul Adunării vesele: „Alungă setea și furia și vei trăi veșnic fericit".

Ceainicul Întâlnirea de primăvară: „O întâlnire frumoasă în mijlocul unei noi primăveri".

Ceainicul Primăverii cu iz antic: „Bem ceaiul în cinstea primăverii, servit de două slujnice".

Ceainicul Băuturii curcubeului[1]: „Luminos și grațios precum curcubeul ce se înalță către rai".

Ceainicul Cufărul cu nestemate: „Au fost cutii de bijuterii și instrumente muzicale, acum sunt ceainice pentru ceaiul cel bun".

Ceainicul Coșul de fum răsucit: „Isteț și dibaci, făurește cuvinte măiestre".

Ceainicul Tărtăcuță: „Cel mai bun pentru a fierbe ceaiul!".

Ceainicul Talanga vacii: „Nimic nu e mai limpede ca apa fiartă în clopoțelul vacii!".

Ceainicul Fântână: „Fântâna este păzită de Steaua Ceaiului Ceresc, cu apa de aici se fierbe ceaiul cel bun".

Ceainicul Jumătate de țiglă: „Două jumătăți de țiglă formează un întreg, îmi voi petrece anii de bătrânețe în bucurie, alături de zeul lutului".

Ceainicul Tărtăcuță: „Pictează un tabloul al acestor tărtăcuțe, vorbește, râzi cu familia, bucură-te!".

Ceainicul Cocoșul cerului: „Cântecul cocoșului se înalță în văzduh odată cu roua de pe pământ".

---

[1] În China antică, în concepția oamenilor, curcubeul era o creatură care, atunci când apărea pe cer, urma să coboare pe pământ și să bea apă dintr-un râu. Era utilizat ca nume pentru ceainice, pentru a indica grația și delicatețea acestora.

Ceainicul cu mâner-grindă: „Ia de pe foc ceainicul atunci când apa clocotește pe sobița de bambus".

În ultima parte voi discuta despre jocul numit „Poruncile ceaiului" și despre „ghicitorile ceaiului". În timpul dinastiei Song de Sud, marele cărturar Wang Shipeng din Leqing, provincia Zhejiang, a scris acest vers: „Îmi muncesc mintea cu jocul poruncilor ceaiului". În lucrările sale, Wang a explicat regulile acestui joc, care presupunea ca fiecare dintre participanți să aleagă la întâmplare un obiect și să inventeze o poveste despre el. Cel a cărui poveste nu avea legătură cu respectivul obiect era pedepsit. Se pare că la acea vreme, jocul era deja foarte popular în regiunea de la sud de fluviul Chang Jiang.

Jocul „Poruncile ceaiului" este explicat și în *Dicționarul obiceiurilor chinezești*: „... era des întâlnit în regiunea de la sud de fluviul Chang Jiang. În timp ce se bea ceai, unul dintre oameni lua rolul de «general» care dădea porunci pe care ceilalți trebuiau să le îndeplinească sau să le descifreze. Drept pedeapsă, cei care nu reușeau beau ceai. Cei care erau pedepsiți de multe ori se împleticeau, simțeau cum inima le bubuie cu putere în piept, picioarele li se înmuiau, asta se numește că se îmbătaseră cu ceai".

Marea poetesă Li Qingzhao și epigrafistul Zhao Mingcheng erau un cunoscut cuplu căsătorit din timpul dinastiei Song și își purtau o iubire adâncă. Cei doi se distrau deseori cu jocul poruncilor ceaiului, văzut ca un mijloc de a-și arăta afecțiunea unul față de celălalt. Jocul lor însă era diferit de cel al poruncilor vinului, fiindcă cel care ieșea învingător nu avea voie să bea decât un pahar, iar cel înfrânt nu avea voie să bea deloc. Jocul celor doi soți era unic, iar de cele mai multe ori lua forma unor întrebări și răspunsuri care testau cunoștințele jucătorilor despre motivele literare din scrierile clasice antice. De exemplu, aceștia întrebau pagina, capitolul, partea și volumul exact al unei anumitei trimiteri literare clasice. La vremea aceea, Zhao Mingcheng încheiase opera *Cartea epigrafiilor*, care l-a transformat într-un personaj important în istoria arheologiei chineze. În epilogul cărții, Li Qingzhao consemnează un episod amuzant legat de „Poruncile ceaiului":

> Am o memorie incredibilă și cunoștințe bogate. În fiecare zi după cină ne facem ceai în odaia de zi și ne întrebăm unul pe altul din ce carte, volum, pagină și rând este cutare citat. Câștigă cine dă răspunsul corect și, prin urmare, i se acordă dreptul de a bea ceai primul. Însă, foarte des se întâmplă ca acela care câștigă să izbucnească în hohote de râs de împroașcă licoarea pe haine și nu mai are ce să bea.

Acest joc al „poruncilor" îmbogățea viața cărturarilor și le făceau studiul mai distractiv.

Cât despre ghicitorile ceaiului... sunt și mai multe povești. Se spune că era odată la sud de fluviul Chang Jiang un templu unde trăia un călugăr care iubea ceaiul ca pe propria viață. În afara templului se afla o prăvălie cu legume al cărei proprietar vorbea numai în ghicitori, atât de tare le îndrăgea. Într-o noapte, călugărul și-a trimis ucenicul la prăvălia cu legume să cumpere ceva. De cum l-a văzut pe micuțul călugăr purtând o pălărie de paie și sandale de lemn, negustorul a înțeles pe dată pentru ce venise, așa că a luat un pachet de ceai și i l-a dat. Îmbrăcămintea ucenicului era de fapt o ghicitoare animată și deosebit de expresivă. Pălăria de paie indica radicalul „iarbă" (艹), sandalele de lemn din picioare făceau referire la radicalul „lemn" (木), iar micuțul călugăr însuși întruchipa caracterul „om" (人), toate acestea formând împreună caracterul „ceai" (茶).

Mai există o povestioară interesantă despre cum s-au întrecut la ghicitori Tang Bohu și Zhu Zhishan, doi cărturari libertini și neconvenționali care au trăit în provincia Suzhou în timpul dinastiei Ming. Într-o zi, de cum Zhu a pășit în biblioteca lui Tang, cel din urmă doar și-a ridicat ușor privirea și i-a pus următoarea ghicitoare: „Față-n față cu munții cei verzi, doi oameni discută stând jos pe pământ, trei bărbați mână o vită fără un corn, în verziș și păduriș stă ascuns un om". Fără să stea prea mult pe gânduri, Zhu Zhishan a și dezlegat cimilitura și a bătut cu mândrie în măsuță spunând: „Adu ceai". Tang a râs în hohote, l-a îndemnat pe Zhu să se așeze pe jilțul de lemn și i-a făcut semn slujitorului să aducă licoarea. De fapt, răspunsul la ghicitoare erau chiar aceste patru cuvinte: „Ia loc, bea ceai".

Prima ghicitoare despre ceai provine, cel mai probabil, dintr-un vers al poemului „Percepția" de Zhang Jiuling: 木草本有心 (*mu cao ben you xin*). Sensul versului este: „Și pomii, și iarba au suflet, la fel ca omul". Aceasta este considerată o ghicitoare a ceaiului fiindcă accidental, conține toate cele trei componente ale caracterului chinezesc „ceai" (茶): iarba (艹), copacii (木) și omul (人). Multe dintre numeroasele ghicitori ale ceaiului care au circulat în popor pe cale orală au fost compuse în mod ingenios pornind de la particularitățile plantei. De exemplu, „Când crește în munți, este de-o singură culoare, iar când se află în apă e verde sau roșu." Oamenii mai folosesc ghicitoarea ceaiului ca pe o metaforă a vârstei de 108 ani, numită „longevitatea ceaiului", deoarece fiecare componentă a caracterului ceai (*cha* 茶) reprezintă un număr, și, adunate, toate aceste numere însumează 108. Partea de sus (艹) seamănă cu (廿) care înseamnă în chineză numărul 20, iar celelalte componente sunt 八十八，care formează numărul 88. Deci așa-numita longevitate a ceaiului este de 108 ani.

Acum câțiva ani am fost la muntele Tiantai, de unde am cules câteva ghicitori despre ceai. În mod surprinzător, acestea mi-au dat sentimentul că sunt diferite de cele citite înainte. Nu îmi imaginam că niște creații ludice pot fi atât de profunde și de triste. Enumăr aici doar câteva dintre ele, ca o încheiere a acestui capitol:

Prima dintre ele: „Se naște în munți, moare în căldare și prinde viață din nou în ceașcă".

A doua: „Se naște în ramurile copacilor, moare în mâinile oamenilor, dar înflorește de cum este pus în apă".

A treia: „În copilărie, în munți, este verde, / La maturitate se tăvălește în cazan / Zace uscat și fad în coș, / Iar când este pus în apă, se zvârcolește în sus și în jos".

A patra: „Frunzulița de smarald din munții semeți, / Eu în Hangzhou sunt faimoasă, / Sunt oferită oaspeților și ei îmi mulțumesc, / La plecare mă poartă cu ei în gând".

A cincea: „Creșteam în adâncimile munților, verde luxuriant, / Am trecut peste munți și culmi până-n Shaoxing, / Unde împăratul m-a încoronat, / Dar apoi m-a afundat în apă, supunându-mă la cazne grele".

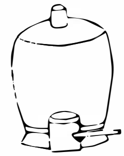
A șasea: „În urma mea în munți, copacii rămân desfrunziți, / Și trupu-mi neînsuflețit e vândut în Hangzhou. / Eu sunt primul care întâmpină oaspeții, / Sunt înecat în apă, dar nu îndrăznesc să plâng".

A șaptea: „Sunt născut în munți, / Sunt vândut la poalele muntelui,/Sunt înhățat și forțat la înec".

A opta: „Generalul Zhu Geliang se folosește de vântul din sud-vest, / Iar Zhou Yu plănuiește să atace folosindu-se de foc. / Un milion de soldați viteji sunt aruncați în apă, / Înroșind apele râului de la Stânca Roșie".

CAPITOLUL 19

AMINTIRI DESPRE POTIRUL CEAIULUI DIN NORDUL LUMII



Ceaiul lui Liu dintr-un portret vechi de 100 de ani

Imaginați-vă o fotografie color care are următoarea descriere: „Supraveghetor chinez al muncitorilor de pe plantația de ceai Chakva".

În limba chineză, Chakva se traduce prin Qia Kewa și este o localitate micuță aflată în nordul orașului georgian Batumi, de pe țărmul estic al Mării Negre. „Supraveghetorul chinez" din fața fotografului se numește Liu Junzhou (1870–1939) și este considerat de georgieni „părintele ceaiului negru". Ceaiul plantat și prelucrat de el într-un mod inovator a devenit celebru în întreaga Europă, iar locuitorii din Georgia, pe atunci parte a Imperiului Țarist, i-au pus numele de „ceaiul lui Liu".

Am găsit acest document în secțiunea „China în fotografii" a unei arhive istorice electronice cu poze vechi. În imagine, Liu Junzhou poartă o jachetă galbenă în stil mandarin ce-i conferă un aer chiabur, o vestă albastră, ghete lungi, negre, iar pe cap are o pălărie de fetru negru. Zâmbetul lui Liu transmite nu doar voioșie, ci și încrederea în sine și curajul specifice antreprenorilor chinezi care s-au stabilit peste hotare și au avut succes. La pieptul bărbatului este prinsă o strălucitoare medalie de argint. Supraveghetorul este înconjurat de răsadurile de ceai plantate de el însuși. În spatele lui, se pot vedea bambușii de un verde jad care, asemenea ceaiul, fuseseră aduși din China și sădiți de Liu cu mâna lui.

Aceasta este prima fotografie color a unui chinez într-o țară străină. Autorul ei este Serghei Mihailovici Prokudin-Gorski, ultimul cronicar al Rusiei țariste. La începutul secolului al XX-lea, Serghei a avut planul ambițios de a surprinde prin fotografi viața din timpul imperiul rus. Planul s-a bucurat de sprijinul țarului Nicolae al II-lea. Din anul 1909 și până în 1912, iar mai apoi până în anul 1915, Ministerul Transporturilor i-a pus la dispoziție un tren de



Locuința lui Liu Junzhou din Rusia.

pasageri, special echipat pentru a realiza fotografii în unsprezece regiuni ale Rusiei. În anul 1948, biblioteca Congresului Statelor Unite ale Americii a achiziționat de la urmașul lui Serghei aceste lucrări ce reprezintă singura serie de fotografii din ajunul Revoluției Bolșevice. Cu ajutorul tehnologiei digitale, cele 1 900 de imagini au fost prelucrate și transformate în fotografii color deosebite. Printre ele se află și câteva poze ce-l înfățișează pe Liu Junzhou și ceaiul său. Numele lui Liu Junzhou, originar din provincia chineză Guangzhou, și „ceaiul lui Liu" aveau să fie strâns legate.

Se spune că în secolul al VI-lea d.H., ceaiul chinezesc era transportat și vândut în Asia Centrală de către etnia Hui[1]. Atunci a pătruns planta despre care discutăm pentru prima dată în Rusia, iar în secolul al IX-lea, în perioada tulburată a celor Cinci Dinastii și Zece Regate chineze, și mongolii au început să o aducă în țara vecină. În timpul dinastiei Yuan, statul mongol a pornit o expediție în Rusia, eveniment considerat momentul în care civilizația chineză a pătruns pentru prima dată în această parte a lumii. Până în timpul dinastiei Ming, frunzele de ceai chinezesc au fost importate în cantități mari în Rusia. În anul 1638, emisarului Vasili Starekov i-au fost oferite 65 de kilograme de ceai din partea hanului mongol, pentru a le duce în dar țarului.

În anul 1675, suveranul rus a trimis în China o solie în fruntea căreia se afla Nicolae Milescu Spătarul. La întoarcerea în țară, acesta a scris un jurnal de călătorie în care a făcut o descriere amănunțită a ceaiului chinezesc:

[1] Cel mai mare grup etnic musulman din China.

> Nu este un copac, nu este nici iarbă, îi cresc multe rămurele mici, iar florile au un strop de galben în ele. Vara, când înflorește, nu are un parfum puternic, iar după ce îi cad florile, îi cresc niște bobițe mici, verzi, care mai apoi devin negre. Acele frunze, dacă le păstrezi mult timp într-un loc uscat, iar mai apoi le pui în apă clocotindă, devin din nou verzi și se desfac răspândind un miros dulce. După ce te obișnuiești cu el, ți se va părea că este și mai înmiresmat. Chinezii îndrăgesc această băutură. Frunzele de ceai se întrebuințează des și în scopuri medicinale, astfel că este băut în orice moment al zilei, zi sau noapte, ba mai este întrebuințat și la ospătarea oaspeților.

Având în vedere condițiile de la acea vreme, informațiile din jurnalul lui Milescu sunt deosebit de valoroase. Aceasta este cea mai timpurie, dar și cea mai amănunțită consemnare despre ceaiul chinezesc descoperită până în zilele noastre.

În anul 1689, China și Rusia au semnat Tratatul de la Nerchinsk și de atunci încolo, ceaiul și-a început călătoria din orașul chinez Zhangjiakou în Rusia, trecând prin Mongolia.

În anul 1727, țarina Rusiei a trimis o misiune diplomatică la Beijing pentru a stabili relații comerciale cu China. Cele două țări au semnat un tratat, în urma căruia Rusia plănuia să înființeze o regiune comercială aproape de graniță. Locul stabilit era chiar faimosul Chakva, despre care am povestit la începutul capitolului. Chakva este un cuvânt din limba mongolă ce înseamnă „un loc cu ceai". În anul 1824, comerțul cu ceai care se făcea trecând prin Chavka a atins apogeul. În secolul al XIX-lea, în anii '40, costul transportului a 15 kilograme de ceai din Chavka până în Moscova era de șase ruble, pe când prețul pentru aceeași cantitate transportată din Guangzhou la Londra era de doar 30–40 de copeici.

Începând cu mijlocul secolului al XIX-lea, reprezentanții țarului, împreună cu o parte din negustorii capitaliști, au încercat să aclimatizeze această plantă în Rusia. Ei au ales coasta Mării Negre drept zonă-pilot fiindcă avea o climă similară cu cea din sudul Chinei, unde se cultiva în mod obișnuit ceaiul.

În anul 1888, directorul companiei Popov Tea Trade Co. Ltd., domnul Popov, a călătorit în China pentru a învăța tehnicile de plantare a ceaiului. Acesta a vizitat orașul Ningbo și alte regiuni pentru a studia procesul de cultivare și tehnica de prelucrare. După câțiva ani, domnul Popov a cumpărat mii de kilograme de semințe de ceai și 10 000 de puieți, apoi a recrutat peste zece specialiști chinezi care, în frunte cu Liu Junzhou, aveau să meargă în Rusia pentru a explica tehnica plantării ceaiului.

Familia lui Liu Junzhou se trăgea din orașul Zhaoqing. În copilărie, Liu a mers în Ningbo cu unchiul din partea mamei, pentru a studia ceaiul. Acolo l-a cunoscut pe domnul Popov și a hotărât să meargă împreună cu acesta peste

hotare, în Georgia. Într-un articol scris de Liu Hao, strănepotul lui Liu Junzhou și profesor la universitatea din Beijing, există o prezentare amănunțită a momentului:

> Familia mea se trage din Zhaoqing, provincia Guangdong. Bunicul bunicului meu, adică străbunicul meu, se numea Liu Junzhao și s-a născut în 1870. Fiindcă trei generații de înaintași luptaseră în războaie și, mai ales, fiindcă tatăl acestuia murise eroic în expediția din provincia Guangxi, străbunicului meu, de cum s-a născut, i-a fost promisă o slujbă la curtea imperială, ceea ce însemna că putea să moștenească funcția tatălui său și să se bucure de bunăstare înainte de a fi împlinit 18 ani.
>
> Mama străbunicului meu s-a născut într-o familie mare, care trăia în principal din negoțul cu frunze de ceai, ba avea chiar și o prăvălie. Copiii familiei, indiferent că erau fete sau băieți, mergeau toți la școli private, unde învățau să scrie și se cultivau, iar mama străbunicului meu era și ea dintr-o familie bună, de oameni de cultură.
>
> Străbunicul meu, fiind singur la părinți, a învățat carte de mic împreună cu mama sa. Literatura, artele marțiale, călăria și altele au devenit plăcerile sale pentru tot restul vieții. Ba mai târziu, și-a luat și un pseudonim care însemna „Iubitorul de cai de la capătul pământului", fiindcă mai târziu a plecat peste hotare, trăind departe de patrie, peste munți și ape. La sfârșitul dinastiei Qing, provincia Guangdong a fost năpădită de valurile furioase ale revoluției. Mulți prieteni de-ai străbunicului au participat la revoluție, și străbunicul însuși a



Vechiul port Ningbo.

ajutat cu bani Liga Chineză Revoluționară. Mama acestuia se temea că avea să fie descoperit de guvernul dinastiei Qing și că o să aibă neplăceri, așa că l-a îndemnat să părăsească provincia Guangdong și să nu mai exerseze artele marțiale. Prin intermediul cunoștințelor unchiului său, străbunicul a mers în regiunea Zhejiang ca să studieze tehnicile de plantare a ceaiului și de administrare a prăvăliilor cu ceai.

Regiunea Zhejiang mai sus-amintită se referă chiar la orașul Ningbo. Într-un an, Liu Junzhou petrecea acasă doar două, trei luni. În restul timpului era la fabrica de ceai, unde a stat cinci ani. În primii trei, a fost învățăcel, iar în următorii doi ani a fost promovat în funcția de asistent al directorului. Acest interval a coincis chiar cu perioada în care comercianții ruși au avut o și mai mare cerere de ceai.

Știm deja că, începând cu mijlocul secolului al XIX-lea, țarul și câțiva dintre negustorii destupați la minte plănuiau să aclimatizeze arborele de ceai în Rusia. Aceștia au ales mai întâi zona de coastă a Mării Negre, care avea o climă asemănătoare cu cea a regiunilor din provincia chineză Zhejiang. Potrivit consemnărilor, în 1847, viceregele caucazian Wurotzov a poruncit ca în grădina botanică din orașul Kherson, un cunoscut port al Mării Negre, să se planteze arbori de ceai. Însă, din cauza lipsei de cunoștințe, dar și a altor factori, rușii, care nu mai văzuseră niciodată un arbore de ceai, nu au obținut rezultatele dorite. Eșecul însă nu le-a risipit interesul pentru această plantă. În anul 1884, a fost ținută la Sankt Petersburg o conferință internațională despre arta grădinăritului, unde un agronom a prezentat un raport academic despre cultivarea ceaiului. În acest context l-a cunoscut domnul Popov pe unchiul lui Liu Junzhou, iar prin intermediul său l-a întâlnit și pe Liu, care de-abia împlinise 18 ani. Acest băiețandru din Guangdong i-a lăsat o impresie puternică. În primăvara anului 1893, domnul Popov a făcut din nou o vizită în China, unde a cercetat producția de ceai din regiunea sudică a țării, și i-a propus în mod oficial lui Liu Junzhou să meargă în regiunea caucaziană pentru a dezvolta plantarea arborilor de ceai. Referitor la această invitație, în memoriile, publicate în 1920, *Cei 50 de ani ai mei de viață și muncă*, Liu Junzhou scria:

> Am acceptat invitația cu mare plăcere. Mă atrăgea ideea unei noi țări. Acolo, aveam să devin pionierul plantării ceaiului. După ce am primit scrisoarea prin care se accepta să merg în Caucaz, domnul Popov m-a rugat să cumpăr câteva mii de kilograme de semințe de ceai și vreo zeci de mii de puieți de arbore de ceai, pentru viitoarea sa plantație. În final, eram doisprezece oameni care se hotărâseră să plece: eu, traducătorul meu și zece specialiști chinezi care stăpâneau tehnica plantării ceaiului și a prelucrării acestuia. Am semnat cu domnul Popov o înțelegere pe termen de trei ani.

În noiembrie 1893, Liu Junzhou și tovarășii săi au ajuns în Caucaz. În primii trei ani au construit un solar imens pentru cultivarea puieților, pe trei terenuri au sădit aproape 88 de hectare de arbori de ceai și au înființat prima fabrică de prelucrare a ceaiului din Rusia, organizată pe de-a-ntregul după model chinezesc. Fabrica a fost echipată cu mașină de răsucit, mașină de tăiere a frunzelor, mașină de uscare a frunzelor, mașini de ambalat și alte utilaje folositoare prelucrării. Ceaiul era produs cu materie primă locală. În cel de-al treilea an, Liu Junzhou și oamenii săi au recoltat mii de kilograme de ceai verde și au procesat primul lot de ceai. Liu Junzhou a trimis rezultatul la Moscova, lui Popov, iar acesta a fost deosebit de mulțumit. Reușita lui Liu a făcut mare vâlvă în Rusia.

După ce contractul de trei ani s-a încheiat, Liu Junzhou s-a hotărât să mai rămână în Caucaz, iar domnul Popov l-a însărcinat să meargă în China pentru a cumpăra un lot nou de puieți de ceai și semințe. În mai 1897, Liu Junzhou împreună cu întreaga familie, formată din mama sa, soția, sora, fiul în vârstă de 5 ani, fiica nou-născută, și doisprezece specialiști ai ceaiului însoțiți de familiile lor au sosit pentru a doua oară în Batumi.

În anul 1900 a avut loc la Paris Expoziția Industrială Internațională. Printre tot felul de produse ce-ți luau ochii se aflau și ceaiuri din India, Sri Lanka sau Rusia, care au atras imediat atenția. La vremea aceea, China se afla sub ocupația celor Opt Puteri Aliate și nu putea participa la expoziție. Însă ceaiul produs de compania Popov a câștigat primul loc, iar lui Popov însuși i-a fost acordată medalia de aur pentru cel mai bun ceai din lume.

În anul 1901, la recomandarea ministrului rus al agriculturii, Yermolov, și a agronomului H.H. Clingen, lui Liu Junzhou i-a fost oferită funcția de director al fabricii de ceai de la Chakva. Liu a ocupat acest post începând din luna martie 1901. În același an, mama sa a murit pe aceste meleaguri străine și a fost îngropată în spatele plantației de ceai Chakva. După 10 ani de muncă, lui Liu i-a fost înmânat ordinul Stanislav clasa a III-a. Administrația Patrimoniului Imperial l-a îndemnat să facă toate demersurile pentru a obține cetățenia rusă, promițându-i o funcție înaltă. La primirea acestei oferte, Liu a consemnat în memoriile sale: „Apreciez grija lor pentru mine, sunt însă patriot, așa că am refuzat cu diplomație buna lor intenție de a îmi schimba cetățenia chineză în cea rusă".

Mi se par deosebit de interesante aceste fotografii care ne înfățișează arborele de ceai de acum peste 100 de ani și care provin toate din China, din orașul Ningbo sau din Guangzhou.

În prezent, există două consemnări diferite despre punctul din care Liu Junzhou a plecat înspre Batumi. Potrivit unuia dintre ele, bărbatul s-a îmbarcat

în Ningbo, a ajuns în Guangzhou, iar din Guangzhou a mers la Oceanul Indian, a pătruns în Marea Roșie, a trecut prin canalul Suez, a traversat Marea Mediterană și a ajuns la Marea Neagră, o călătorie pe parcursul căreia trebuie să fi văzut atâtea lucruri noi! Liu Junzhou a lăsat numeroase însemnări bogate în informații despre specificul, peisajele și oamenii fiecărui loc în care a ajuns. Aceste materiale prețioase au fost păstrate timp de peste 70 de ani, până la Revoluția Culturală, când au fost distruse.

Potrivit unei alte mențiuni, Liu Junzhou a pornit din Guangzhou. În memoriile sale, chinezul oferă detalii despre munca de la fabrica de ceai din Guangdong și, de asemenea, despre relațiile acestei familii din domeniul ceaiului cu regiunea Hankou, din provincia Hubei. Privind din perspectiva istoriei moderne, între Hubei și industria ceaiului din Rusia a existat o legătură deosebit de strânsă.

Ningbo și Guangzhou sunt porturi comerciale importante care au avut o legătură deosebită cu începutul carierei lui Liu în domeniul ceaiului. Domnul Popov plecase în China cu un scop clar, acela de a studia cultivarea delicatei plante. Prin urmare, primul loc vizitat a fost Ningbo. Iar Liu Junzhou, după mulți ani de studiu practic, cu siguranță cunoștea foarte bine situația locală a răsadurilor și a semințelor de ceai din Ningbo. Câteva mii de kilograme de semințe și zeci de mii de puieți de ceai sunt o cantitate considerabilă. Cât despre locul de unde au fost cumpărate sau unde au fost expediate pe vapor, răspunsurile sunt evidente. Așadar, consider că Liu Junzhou a făcut pregătirile necesare plecării în Ningbo. De acolo a pornit către Guangzhou, iar din Guangzhou a mers în Georgia. Mai mult, potrivit analizei mele, indiferent de locul de unde a plecat, era imposibil ca semințele și puieții să provină dintr-o singură sursă. Atunci când mergi într-o țară străină și îndepărtată cu gândul de a pune bazele unei plantații de ceai, cu siguranță, vei avea în vedere multe aspecte și vei lua cu tine răsaduri din soiuri diferite, în speranța că acestea se vor adapta climei, solului și apei din locul respectiv.

Să ne întoarcem însă la portretul prezentat la începutul capitolului pentru a-l decoda. În primul rând, medalia purtată de Liu Junzhou este Ordinul Stanislav clasa a III-a, iar anul în care i-a fost înmânată distincția a fost 1909 sau 1910. Așadar, cel mai probabil, fotografia a fost făcută în jurul acestei date. În al doilea rând, la vremea respectivă, Liu Junzhou purta încă îmbrăcămintea specifică dinastiei Qing. Este interesant faptul că un chinez din dinastia Qing poartă la piept o medalie de onoare rusească. Potrivit însemnărilor predecesorilor, Liu Junzhou era un om pătruns de spiritul revoluționar, iar în anul 1911, când revoluția de-abia izbucnise, a fost printre primii care și-au tăiat coada de păr și a renunțat să mai poarte hainele caracteristice dinastiei Qing. Al treilea

detaliu este că atunci când a făcut acest portret, fotograful a mai realizat o serie de poze care au legătură între ele. Una dintre imagini surprinde camera de cântărit ceaiul de la fabrica de ceai Chakva, unde frunzele era cântărite și ambalate. Cealaltă fotografie înfățișează muncitoarele care recoltau ceaiul, aceasta fiind și imaginea care poate dovedi cel mai bine data „ședinței foto". Asta fiindcă, la acea vreme, fotografii obișnuiau să facă însemnări despre conținutul fiecărei poze dintr-o serie. Potrivit notițelor făcute pe revers, femeile din această fotografie sunt muncitoare de pe plantația de ceai Chakva din la Batumi, Marea Neagră, 1910.

În această imagine se poate observa că arbuștii de ceai care împânzesc muntele sunt o replică a celor de pe plantațiile muntoase din Ningbo. Chiar și modul de plantare și ustensilele cu care este recoltat ceaiul sunt aproape identice.

Ajunși aici cu povestirea noastră, mi-am amintit de o întâmplare din Uniunea Sovietică. La începutul anilor 1950, în mijlocul toamnei, poetesa rusoaică Anna Akhmatova traducea „Oda durerii" a poetului chinez Qu Yuan împreună cu domnul Ferderline, sinolog și secretar general al Asociației Scriitorilor Uniunii Sovietice. Acesta a răscolit tot biroul până a găsit un fierbător de apă electric la colegele de la departamentul de editare, apoi a infuzat ceai Longjing, pe care i l-a oferit cu solemnitate Akhmatovei.

— E chiar o minune că putem bea ceai cald la editura națională, i-a răspuns Akhmatova aproape în șoaptă.

Poeta purta un palton căruia timpul îi răpise culoarea și o pereche de mănuși care se tociseră la vârfuri de i se întrezăreau degetele. A cuprins cu ambele mâini paharul cu ceai Longjing, dar nici nu a apucat să ia o înghițitură că, într-o clipită, frunzele de ceai s-au și scufundat la fundul vasului. Frunzele acelea care, cu câteva clipe în urmă, încă se mai răsuceau în pahar se desfăcuseră deja în întregime, dându-și la iveală verdele crud.

— Te rog să iei seama la miracolul din paharul cu ceai, i-a spus Ferderline Akhmatovei.

— Într-adevăr, chiar e uimitor, cum e posibilă această prefacere?

Ferderline a scos din cutiuța cu ceai niște frunze uscate, sub privirea mirată a Akhmatovei, care a exclamat cu surprindere:

— Ca prin minune, ceaiul sădit în solul chinez și crescut sub razele abundente de soare învie în Moscova cea înghețată și înzăpezită, răspândind din nou o mireasmă dulce și plăcută.

Doar un suflet măreț precum al Akhmatovei putea să simtă vitalitatea ceaiului din momentul primului contact cu acesta. Frunzele proaspete, culese de pe vârfurile ramurilor la începutul primăverii, sunt coapte la focul nemilos,

pierzându-și aspectul încântător și delicat, iar mai apoi sunt depozitate. Ceaiul îndură toate acestea pentru ca, într-o zi, să renască aruncat în apa clocotindă, devenind astfel simbolul reînvierii tuturor plantelor de pe pământ.

Au trecut deja peste o sută de ani de la călătoria lui Liu Junzhou în nord cu misiunea de a cultiva ceai departe de meleagurile natale, însă oamenii din Georgia încă îl numesc Evan Ivanovich Liu, iar plantația de ceai din cătunul unde a locuit încă îi mai păstrează numele: „plantația Liu din satul Chakva". La muzeul din Batumi sunt expuse fotografii cu el, inclusiv cea descrisă mai sus, veche de peste un secol. Aceste documente deosebit de prețioase sunt martorii drumului glorios și al istoriei îndelungate a învățaților chinezi și a frunzelor de ceai. Ele merită să fie păstrate pentru totdeauna în amintirea noastră, a urmașilor, pentru a menține vie memoria ceaiului lui Liu.

CAPITOLUL 20

CEAIUL VERDE DE LA JOCURILE OLIMPICE



Băutura națională a insulelor britanice

După judecata mea de „om al ceaiului", a XXX-a ediție a Jocurilor Olimpice de la Londra a pornit chiar de la culoarea acestei plante minunate. Directorul ceremoniei de deschidere, Danny Boyle, cel care a regizat filmul „Vagabondul milionar", a ales ca tema primului act muzical al evenimentului să fie „Verde și voios". Ceaiul verde! Ceaiul voios! Dintre toate țările lumii, Marea Britanie este, după China, țara care îndrăgește ceaiul cel mai tare. Imaginați-vă acele peisaje nesofisticate și idilice, acei munți și dealuri care se ondulează la nesfârșit, cu pâraiașe care gâlgâie necontenit, iarbă de un verde viguros, o fermă tradițională, cu o herghelie de doisprezece cai, trei vaci, șaptezeci de oi și trei câini ciobănești, muncitorii care mulg vitele, familiile de țărani care fac picnic pe dealuri, aceasta este viața cea verde și voioasă!

Tema aleasă de regizorul Danny Boyle pentru de-al doilea act muzical al ceremoniei a fost Anglia din perioada revoluției industriale, lucru pentru care nu pot decât să îi mulțumesc, căci ceaiul a fost, într-adevăr, băutura acelor vremuri. Cred că nu este lipsit de importanță să subliniez că la un eveniment de anvergură, precum un carnaval sau o festivitate, finalul trebuie să fie unul eroic. Așadar, alegerea regizorului ca tema celui de-al treilea act să fie „Înaintăm către viitor!" mi se pare potrivită. Însă cei care înaintează vor fi acompaniați oare de băutură? Nu neapărat! Încă din secolul al XVIII-lea, celebrul poet britanic Sydney Smith a scris următoarele rânduri: „Slavă Domnului că avem ceai, altfel, lumea ar fi fost monotonă, lipsită de lumină și vigoare". Comparat cu lumina, ceaiul devine o componentă esențială a vieții. Și cum am putea să înaintăm către viitor fără lumină? Pentru poporul englez, care poartă ceaiul în adâncul sufletului, licoarea aceasta este indispensabilă.

Ceaiul este o băutură blândă, ușoară, este o comoară de preț a vieții care se scurge lent și în tihnă. Pe de altă parte, competițiile din cadrul jocurilor olimpice

sunt intense, gălăgioase, agitate și febrile, ele reprezintă apogeul vieții care trece cu rapiditate. Deși ceaiul și competiția aproape că nu au nicio legătură între ele, aș vrea totuși să le pun laolaltă. Fără îndoială că sub steagul olimpiadei s-au reunit în număr mare eroi și personalități din toate colțurile lumii care se delectează cu pahare mari de băutură și hălci de carne, însă peste un miliard de oameni îi urmăresc din fața televizoarelor și discută despre ce văd, eventual savurând un ceai. Lentoarea și rapiditatea, imobilitatea și mișcarea, victoria și înfrângerea, zâmbetul și lacrimile, gloria și durerea, toate aceste perechi formează împreună viața omenirii. Boyle aduce pe scenă o cireadă mare de oi și vite, făcând din viața idilică și pastorală un incipit, ceea ce are o semnificație profundă. Jocurile olimpice nu sunt doar un grandios eveniment sportiv lipsit de sens, ci reprezintă un model al vieții pașnice a omenirii. Savurarea ceaiului sub steagul celei de-a XXX-a ediții a olimpiadei, mai ales savurarea ceaiului de după-amiază, potrivit spuselor lui Lu Yu, înțeleptul ceaiului, „are atâtea semnificații profunde!"

Să nu ne abatem însă de la subiectul nostru principal. Voi discuta acum despre ceaiul englezesc și poveștile sale. Anul 1662 a reprezentat un moment de cotitură în istoria consumării ceaiului în Anglia. La 13 mai, o flotă britanică impunătoare, alcătuită din 14 nave de război, se apropia încet de portul Portsmouth, aflat în extremitatea sudică a țării. În fruntea flotei se afla nava regală *Royal Charles*, la bordul căreia călătorea Ecaterina de Braganza, fiica lui Ioan al IV-lea al Portugaliei. Prințesa Ecaterina, care provenea dintr-o familie regală influentă din peninsula Iberică, urma să se mărite cu regele britanic Carol al II-lea.

Acesta din urmă consimțise la căsătorie fiind ademenit de zestrea Ecaterinei, căci regele Portugaliei promisese că va oferi o dotă de 500 000 de lire. Spre marea dezamăgire a regelui Carol, mireasa a venit cu doar jumătate din averea promisă, iar mare parte din aceasta nu consta în bani, ci în obiecte de lux pe care flota portugheză le adunase din jurul lumii, incluzând aici zahăr din America, condimente din Asia sau produse locale din India. Deloc lipsit de importanță, Ecaterina a adus cu ea ceai și câteva servicii de ceai din porțelan chinezesc.

Împovărat de datorii, regele Carol al II-lea a fost atât de furios, încât aproape că a anulat căsătoria. Cred însă că întreaga țară ar trebui să considere această mică înșelăciune a portughezilor drept o întâmplare norocoasă. Ecaterina nu a adus cu ea suficient aur și argint, însă a răspândit în Imperiul Britanic un fermecător aer oriental. Această prințesă iubitoare de ceai a reușit să introducă și în Anglia obiceiul consumării licorii asiatice. Tânăra a adus cu ea ca zestre ceai negru și servicii de ceai, iar după căsătorie, a popularizat băutura în locul vinului și a inițiat moda consumării ceaiului în familia regală britanică.

Cât despre motivul pentru care portughezii iubeau ceaiul, cu siguranță are legătură cu faptul că invadaseră regiunea Macao a Chinei. Practic, Portugalia

a fost a doua țară occidentală, după Olanda, care a început să exporte ceai. În anul 1556, preotul portughez Cruz a sosit în China într-o călătorie misionară și s-a întors în țară după patru ani. Se spune că el a fost cel care a introdus ceaiul chinezesc și obiceiul consumării lui în Portugalia. Atunci când prezenta oamenilor modul de consumare a ceaiului la chinezi, acesta spunea: „În familiile de vază se obișnuiește să se închine și să se ofere ceai. Acesta are un gust ușor amar și o culoare roșiatică, poate vindeca bolile, este un fel de plantă medicinală ce se fierbe, rezultând o zeamă". În anul 1610, portughezii au înființat companii în Indonezia și Japonia, pentru a face comerț direct cu Orientul. În anul 1637, directorul unei astfel de companii îi scria însărcinatului din Indonezia: „Fiindcă sunt deja oameni care au început să consume frunzele de ceai, așteptăm ca pe fiecare vas să fie încărcate cutii de ceai chinezesc și japonez". După câțiva ani, ceaiul devenise deja o băutură de lux în rândul înaltei societăți din Portugalia.



Portretul prințesei Ecaterina de Braganza, cea care a introdus pentru prima dată în Marea Britanie obiceiul consumării ceaiului.

La mijlocul secolului al XVII-lea, faimoasa prințesă portugheză Ecaterina s-a căsătorit cu regele Angliei, devenind regina ceaiului.

Moda englezilor de a bea ceai s-a intensificat odată cu venirea acestei tinere îndrăznețe. Datorită cererii din ce în ce mai mari pentru ceai, a comerțului peste hotare și a expansiunii, Imperiul Britanic a acumulat realizări de o glorie fără seamăn.

Revoluția industrială din epoca modernă a adus lumii o nouă băutură: anticul ceai chinezesc. Producția realizată în fabrici de dimensiuni mari a pus capăt epocii pastorale și muncii istovitoare a unui număr mare de oameni, iar laptele a fost înlocuit de ceai. Această băutură, care stingea setea, avea efect purificator și menținea sănătatea omului, a căpătat aprecierea clasei sociale predominante a țării, care încet, încet a descoperit că îi este accesibilă. Odinioară un produs de lux de pe masa oamenilor bogați, ceaiul a devenit în zilele noastre hrană pentru săraci.

Cererea a făcut posibil comerțul. În anul 1637, negustorii englezi s-au îmbarcat la bordul a patru corăbii și au ajuns pentru prima dată în delta fluviului Perlelor (Xijiang), care traversează provincia Guangzhou. Vasele Companiei Britanice a Indiilor de Est au plecat înapoi în Anglia cu o încărcătură de

112 livre[1] de ceai chinezesc, acesta fiind începutul achiziționării și al transportului direct al ceaiul din Guangzhou de către englezi. În anul 1651, Imperiul Britanic a reușit să dea o grea lovitură Olandei prin așa-numit Act de navigație, o lege care permitea intrarea în Anglia a mărfurilor din colonii numai pe vase engleze, iar a celor europene numai pe vase engleze sau aparținând țărilor de unde proveneau bunurile. De aici a început istoria importului masiv de ceai al Angliei.



Comerțul cu ceai dintre China și Olanda.

Sunt foarte interesante reclamele publicitare pentru frunzele de ceai de la vremea aceea. În anul 1657, Thomas, un comerciant britanic, și-a transformat cafeneaua din Londra în magazin de ceai și și-a lipit la intrare primul afiș publicitar pentru ceai din Anglia, ba chiar putem spune că este primul din istoria internațională a ceaiului: „Medicamentul cu efect miraculos care vindecă toate bolile de pe pământ: Ceaiul. Panaceul ce vindecă durerea de cap, pietrele la rinichi, edemul și somnolența".



Tablou înfățișând obiceiul consumării ceaiului în Olanda.

În 1664, la doi ani de la căsătoria reginei ceaiului cu stăpânul Imperiului Britanic, Compania Britanică a Indiilor de Est a oferit un lot de ceai regelui Carol al II-lea, gest care a fost primit cu mare bucurie de suveran și de soția acestuia. În 1669, Imperiul Britanic a acordat în mod oficial drept exclusiv de comerț cu ceai amintitei companii, căreia îi era permis să facă achiziții din munții Wuyi, din provincia chineză Fujian.

În anul 1689, Compania Britanică a Indiilor de Est a împuternicit Centrul Comercial Xiamen, din provincia Fujian să cumpere 19 500 de livre de ceai și să îl expedieze direct în Anglia. În anul 1699, a comandat 300 de butoaie de ceai verde de calitate superioară și 80 de butoaie de ceai Wuyi, cunoscut în Anglia drept „Perla Orientală". Pronunția cuvântului „ceai" provine din dialectul orașului Xiamen: „tay" În anul 1718, ceaiul a luat locul mătăsii, devenind principalul

[1] Livră, unitate de măsură pentru greutăți de aproximativ 0,500 kilograme, folosită în special în țările anglo-saxone (n. red.).

produs adus din China în Marea Britanie. În 1721, importul de ceai făcut de Imperiul Britanic a depășit pentru prima oară un milion de livre. Marea Britanie a interzis importurile de ceai din alte țări, pentru a garanta monopolul Companiei Britanice a Indiilor de Vest pe piața ceaiului. În 1732, a fost inaugurată prima plantație de ceai din Anglia, Vauxhall Park. În anul 1771, a fost publicată la Edinburgh prima ediție a *Enciclopediei Britanice*, iar la definiția cuvântului „ceai" era scris: „Comercianții împart ceaiul în diferite categorii, în funcție de culoare, miros, dimensiunea frunzei. În principal, sunt trei tipuri: ceaiul verde obișnuit, ceaiul verde de calitate superioară, și ceaiul Wuyi".

În anul 1834, ceaiul chinezesc devenise deja principalul produs de export din Imperiul Britanic. Șase ani mai târziu, în 1840, izbucnea Războiul Opiului. În timp ce noi trimiteam cu bună credință gingașa noastră „Perlă a Orientului" în Occident, Anglia ne trimitea șarpele veninos deghizat într-o femeie ademenitoare: opiul. În același timp a luat naștere și obiceiul ceaiului de după-amiază, la care se consuma ceai chinezesc. Se spune că asta se datora familiilor nobiliare, care luau cina foarte târziu, astfel că în jurul orei patru începea deja să li se facă foame. Se pare că Anna, o femeie de viță nobilă, a introdus tradiția ceaiului de după-amiaza, când, între orele patru și cinci, aristocrații stăteau în salon, beau ceai și luau o mică gustare. Acest obicei era atât de fermecător, încât a apărut chiar și o baladă despre el:

> Când începeau să bată clopotele ce anunțau ora patru,
> Chiar și acei nobili boemi care rămăseseră fără o lețcaie,
> Care vânduseră și ultima haină de zile mari,
> Se îndreptau într-un suflet înspre un loc unde se servea ceaiul de după-amiază.

În secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, Anglia s-a transformat într-o țară mare iubitoare de ceai. Practic, în decurs de o sută de ani, toți locuitorii țării au ajuns să consume în mod regulat această băutură. În anul 1699, cantitatea importată de ceai era de șase tone, iar cu un secol mai târziu, ajunsese la 11 000 de tone. În schimb, prețul scăzuse, fiind doar 0,05% din cel cerut cu un secol înainte. Cărturarii vremii elogiau băutura venită din China: „Îi mulțumim Celui de Sus că ne-a oferit ceaiul. O lume fără ceai ar fi de neimaginat. Slavă cerului că nu m-am născut într-o epocă fără de ceai".

Cercetătorii consideră că negoțul cu ceai nu numai că a creat o companie puternică, ba a dus și la declanșarea unei revoluții alimentare în rândul englezilor. Ca o consecință, a apărut un nou tip de veliere rapide, special destinate transportului de mărfuri din Orient. Nu era neobișnuit ca mai multe ambarcațiuni să pornească în același timp din China către Londra, așa că erau numeroși pariori care puneau rămășag pe care vas avea să sosească primul. Cel care ajungea cel dintâi avea să vândă ceaiul la cel mai mare preț, iar echipajul

avea să primească un bonus. Cea mai cunoscută competiție a avut loc în anul 1866, când 40 de vase au părăsit țărmul în același timp și aproape că au mers lipite unele de altele, dezlănțuindu-se înspre destinația finală. După 99 de zile de navigare, vasele *Aeriel, Taeping* și *Serica* au acostat în același timp. Ultima competiție între vasele transportatoare de ceai a avut loc în 1871, când nava cu aburi înlocuise aproape de tot corăbiile, iar canalul Suez se deschisese deja, scurtând cu câteva săptămâni călătoria din Europa în Asia.

Atunci a început și contrabanda cu ceai. Lordul Sheffield se plângea de faptul că era penurie de forță de muncă pe plantațiile sale, deoarece „toți muncitorii zdraveni din regiunea Sesaikesi se apucaseră de contrabanda cu ceai". Bineînțeles, cei care participau la astfel de nelegiuiri nu erau doar cărăușii de saci cu ceai care câștigau câteva parale pe săptămână, ci și aristocrații ce își primeau oaspeții cu infuzie de ceai. Treptat, ceaiul s-a transformat în băutura națională a Angliei. O frunză seculară, prețioasă, ușor amară, a dus la nebunie o întreagă țară, oameni de toate vârstele și de toate rangurile. Această băutură vitală pentru economia națională, nelipsită din viața poporului, era în întregime furnizată de China, lucru care îi îngrijora pe englezi. În anul 1782, lordul Macartney, aflat în fruntea unei delegații diplomatice, a participat la ziua de naștere a împăratului Qianlong. Profitând de această ocazie, a încercat să „deschidă marea poartă a Chinei", însă fără sorți de izbândă, întorcându-se acasă doar cu multe cadouri primite de la împărat. Delegația călătorise pe canal, înaintând spre sud, iar la zona de graniță dintre provinciile Zhejiang și Jiangxi a găsit puieți de ceai chinezesc superior. Imediat, Macartney i-a scris entuziasmat președintelui Companiei Britanice a Indiilor de Est, care sponsorizase voiajul: „Călătoria în China a meritat pe de-a-ntregul, chiar și doar pentru acești puieți". Cu siguranță, lordul Macartney radia la gândul viitorului glorios al Imperiului Britanic producându-și singur ceaiul.

Puieții au fost mai târziu plantați în grădinile botanice din Calcutta. Britanicii au recrutat din nou mână de lucru din China, iar după multe încercări, au reușit în final să cultive ceai în coloniile britanice din India. Ceaiurile pe care le consumăm astăzi, cum ar fi ceaiul negru Lipton, s-au dezvoltat pornind de la industria ceaiului de la acea vreme. În anul 1864, directoarei unei fabrici de pâine din Londra i-a venit o idee strălucită. Aceasta s-a gândit ca în spatele magazinului de pâine să deschidă o ceainărie publică. Ideea sa neobișnuită s-a bucurat de un succes nebun, astfel încât și alte magazine care vindeau o varietate de produse, de la lapte la țigări, prăjituri și altele, i-au urmat imediat exemplul. Ceainăriile împânziseră întreaga capitală, dar și multe alte orașe din Anglia, atrăgând clienți de diferite vârste și din toate păturile sociale. Saloanele de ceai ofereau o varietate de alimente, calde sau reci, dulci sau cu arome unice, în servicii de ceai și pahare ieftine, cu muzică pe fundal, pentru a

delecta clienții. În epoca edwardiană (1901–1914), mersul în oraș pentru a lua ceaiul devenise o modă. În epoca aceea, hotelurile de lux nou deschise în Londra au început să servească în saloanele de recreere sau în curțile interioare cu palmieri „trio-ul ceaiului de după-amiază"[1]. Acolo, cvartetele și triourile de instrumente muzicale cu coarde creau o atmosferă elegantă și liniștită pentru clienții lipsiți de griji.

În anul 1913, la ceaiul de după-amiază s-a adăugat o altă activitate animată și veselă, și anume dansul. Considerat de mulți indecent, tangoul argentinian începuse să facă furori în Marea Britanie. Se crede că moda organizării petrecerilor cu dans, ceai și gustări provine din coloniile nord-africane ale Franței. Cluburi de tango erau deschise în incinta teatrelor, restaurantelor și hotelurilor din întreaga capitală. Aici se ofereau lecții pentru cei dornici să se perfecționeze și se organizau petreceri la care se putea dansa și bea ceai. Sub titlul „Frenezie crescândă pentru gustările de la ceaiul ce acompaniază tangoul", presa londoneză enumerase 1 500 de delicii culinare.

După al doilea Război Mondial, paradigmele societății și stilul de viață al oamenilor s-au schimbat, iar băutul cocktailurilor a devenit o nouă modă. În anii 1950, apariția restaurantelor de tip fast food și a cafenelelor a dus la declinul obiceiului de a ieși în oraș la ceai. Pe străzile din Londra zilelor noastre întâlnim foarte rar ceainării, însă englezii încă mai păstrează obiceiul consumării ceaiului, acasă sau la serviciu.

Într-o toamnă, am fost în Anglia, la Grădina Botanică Imperială, unde, spre marea mea bucurie, am văzut un arbore de ceai. Era scund, pipernicit și sărăcăcios, parcă venise acolo de peste mări și țări și avea un aer tare trist. Însă la urma urmei, era un arbore de ceai, ceea ce m-a făcut să-mi aduc aminte de portretul împărătesei Ecaterina de la Muzeul Britanic și de imaginea reginei Elisabeta a Marii Britanii savurând ceai la templul zeităților orașului Shanghai. Deși obiceiul consumării ceaiului provine din China, a devenit un element vital al culturii naționale a Angliei. Obiceiul englezilor s-a răspândit înapoi spre est, influențând în mod profund stilul contemporan al chinezilor de a consuma ceai.

[1] Ceai amar, dulce și aromat.

CAPITOLUL 21

SFÂNTUL CEAIULUI

Wu Juenong, înțeleptul ceaiului din zilele noastre

Au trecut deja câțiva ani buni de când predau cultura ceaiului, însă de fiecare dată când o serie de studenți începe sau absolvă cursurile, le citesc cu voce tare aceste rânduri:

> De o viață întreagă lucrez în domeniul ceaiului și mulți oameni din această breaslă, colegi și studenții de-ai mei, depun eforturi alături de mine; ei nu tânjesc după faimă, avuție, poziții înalte sau promovări, nu râvnesc după palate de cleștar, vile, veșminte scumpe și delicatese, niciunul nu este sclavul plăcerilor carnale, al băuturii sau al luxului. Majoritatea au fost dintotdeauna oameni silitori și conștiincioși, cinstiți, integri și devotați, ce muncesc cu râvnă și au un caracter nobil, aceasta este conduita adevăratului om al ceaiului!

Este un fragment pe care l-a rostit în fața studenților săi Wu Juenong, un înțelept al ceaiului din zilele noastre, și de altfel, și mottoul meu în viață.

Am auzit pentru prima oară de domnul Wu Juenong în anul 1989, când am fost transferată la Muzeul Național al Ceaiului din China pentru a mă ocupa de pregătirea expozițiilor. Printre exponatele din sala dedicată istoriei ceaiului, la secțiunea contemporană, între citatele, inscripțiile și fotografiile domnului Wu Juenong, se afla și o statuie care îl reprezenta, însoțită de câteva rânduri:

> Industria ceaiului chinezesc este un tigru care doarme. Odată trezit, acesta va face un salt mare și nu va rămâne niciodată în urmă, așa că haideți să depunem eforturi cu toții!

Odată, mă plimbam prin fața acestei inscripții când am auzit de la colegii mei că Wu Juenong murise de curând, devenind astfel un sfânt al ceaiului chinezesc.

Domnul Wu Juenong (1897-1989), onorat cu titlul de „înțeleptul contemporan al ceaiului", a fost pionierul revigorării și dezvoltării industriei chineze a ceaiului, un adevărat deschizător de drumuri al studiilor contemporane despre această plantă, un specialist renumit la nivel național și internațional, dar, mai mult decât atât, a fost un simbol nobil al universului ceaiului. Vreme de 72 de ani, Wu Juenong a dus o muncă asiduă pentru a revitaliza ceaiul chinezesc și a contribuit ca nimeni altul la modernizarea industriei asociate.



Wu Juenong în tinerețe.

Wu Juenong s-a născut în anul 1897, în Fenghui, provincia Zhejiang, într-o regiune unde se cultivă ceai, demonstrând încă din fragedă pruncie o atracție cu totul aparte pentru miraculoasa plantă. Realitatea crudă a Chinei, percepută de mulți drept un soi de semicolonie a marilor puteri și o societate semifeudală, l-a determinat pe Wu Juenong să inoveze. În anul 1919, acesta a plecat la studii în Japonia, unde s-a specializat în studiul ceaiului și a publicat trei eseuri: „Locul de origine a arborelui de ceai", „Tehnici de plantare a arborelui de ceai" și „Plan de reformă a ceaiului chinezesc". Pe când avea doar 25 de ani, a analizat istoria exportului frunzelor de ceai chinezesc, aplecându-se asupra principalilor factori care au dus la eșecurile înregistrate în domeniu, pornind de la erori de plantare, producție, comerț, sistem și administrare, și propunând în același timp un plan de redresare, care conținea ca măsuri pregătirea specialiștilor necesari industriei ceaiului, alcătuirea unor organizații, strângerea de fonduri și distribuția impozitelor pe ceai.

În 1922, Wu Juenong s-a întors de la studii din Japonia, iar nouă ani mai târziu a ajuns să ocupe un post la Direcția de inspecție a mărfurilor din Shanghai, unde a început să lucreze cu adevărat în domeniul industriei ceaiului. În anii 1935 și 1937, alături de coautorii Hu Haochuan și Fan Heju a scris *Plan de revitalizare a industriei ceaiului chinezesc* și *Problemele industriei ceaiului chinezesc*, două lucrări de referință în domeniu, dar și o serie de eseuri importante despre producția ceaiului și comerțul extern. În anii 1940, Wu Juenong a studiat teoriile economiei agricole de la începuturile Uniunii Sovietice, pe care le-a adaptat la realitatea din China, și a propus măsuri de control a comerțului cu ceai pe timp de război, urmate de planificarea și controlul statului asupra

cumpărării și vânzării acestui produs tradițional. În final, a formulat un set de teorii ale științei ceaiului, potrivite nevoilor noului sistem de economie planificată din perioada de început a Republicii Populare Chineze.

În perioada 1951–1977, Wu Juenong a publicat un singur eseu, și anume „Istoria ceaiului din Hunan". După 1978, domnul Wu, care avea deja 80 de ani, s-a întors plin de entuziasm pe frontul ceaiului și a fost ales președinte de onoare al Academiei Chineze a Agriculturii și al Academiei Chineze a Ceaiului. În anul 1987, a publicat *Cartea sacră a ceaiului revizuită*, ultima sa lucrare, un adevărat punct de referință în istoria evoluției științei ceaiului.

Realizările domnului Wu Juenong pot fi rezumate astfel: a enunțat și a demonstrat faptul că locul de origine a arborelui de ceai este China; este primul care a propus un plan de reformare a industriei ceaiului chinezesc; a promovat și a formulat primele „standarde de verificare a ceaiului exportat"; a înființat prima specializare în domeniul ceaiului în învățământul superior; a înființat prima instituție națională pentru studiul ceaiului; a fost primul care a propus și a strâns fonduri pentru înființarea unei societăți a cultivatorilor de ceai din zonele rurale; s-a aflat în fruntea proiectului de traducere a celei mai importante lucrări de specialitate despre ceai din lume. De asemenea, i se datorează înființarea primei companii de stat specializate, Compania Națională a Ceaiului. A fost redactorul-șef al lucrării *Cartea sacră a ceaiului revizuită*, considerată „*Cartea sacră a ceaiului* din secolul al XX-lea". Nu în ultimul rând, a fost cel care a propus înființarea Muzeului Național al Ceaiului.

Aș dori să subliniez faptul că petiția „Propunere de înființare a Muzeului Național al Ceaiului", semnată în anul 1989 de 28 de celebri academicieni ai ceaiului din întreaga țară în frunte cu Wu Juenong, a fost providențială. La sfârșitul acelui an, am fost transferată la Muzeul Național al Ceaiului, unde mi-am început cariera. Pot afirma cu încredere că dacă nu ar fi fost experiența dobândită în cadrul acestei instituții, nu m-aș fi ocupat acum de studii culturale ale ceaiului. Cu alte cuvinte, destinul meu este strâns legat de măreața contribuție adusă de Wu Juenong.

În anii 1990 am realizat pentru Televiziunea Chineză Centrală un documentar intitulat „Despre cultura ceaiului", iar unul dintre episoade i l-am dedicat lui Wu Juenong. Mai târziu, pornind de la acel episod, am scris câteva eseuri biografice scurte despre viața domnului Juenong. Fiindcă orașul Shangyu este relativ aproape de Hangzhou, la doar o oră de mers cu mașina, la mijlocul anilor 1990 am fost o dată acolo și am stat acasă la domnul Liu Zuxiang, un student de-ai domnului Wu Juenong și un bine-cunoscut înțelept al ceaiului. Gazda mea m-a însoțit la Grădina Ceaiului Sanjie, pentru a-i mulțumi lui Wu Juenong pentru tot ce a lăsat în urma lui și pentru munca

depusă. Mi-am făcut o fotografie cu fântâna de lângă casa unde locuise Wu odinioară, iar mai apoi am mers la plantația de ceai înființată de domnul Liu cu sprijinul lui Wu Juenong. Pot să spun că niciodată nu am mai văzut o grădină atât de impresionantă!

Cu ceva vreme în urmă fusesem și la Fenghui, în Shangyu, locul natal al lui Wu Juenong, un vechi cătun, unde ceaiul abundă. Pe drumul către casă mi-a venit ideea de a face o relatare completă a întregii vieți profesionale a lui Wu Juenong.

La începutul anilor 1990 am avut ocazia de a merge la Beijing în vizită la familia lui Wu Juenong. Cu acest prilej, i-am cunoscut pe soția sa, Chen Xuanzhao, și pe fiul lor, Wu Jiaxuan, care m-au ajutat să-mi fac o imagine mai clară asupra vieții sale, a caracterului său și a contribuției aduse la promovarea ceaiului. Fiindcă avem în comun pasiunea pentru această băutură, am legat o prietenie naturală, caldă, cu familia „înțeleptului" din epoca modernă. În *Înțelepții ceaiului din sudul Chinei*, prima parte a *Trilogiei ceaiului*, am introdus și un pasaj scurt despre experiența lui Wu Juenong în Japonia. În cea de-a doua parte, *Marchizul fără somn*, prefața consemnează activitățile legate de ceai ale domnului Wu Juenong din anii 1930. Am mai scris în roman și despre schimbul ceai contra arme din perioada Războiului de Rezistență împotriva Japoniei, despre politicile guvernului de achiziționare și vânzare a ceaiului din perioada amintită, cât și despre înființarea unei secții de studiu al ceaiului, unde am citat și un discurs al lui Wu Juenong ținut la Universitatea Fudan. Îmi amintesc că, la vremea aceea, ne pregăteam să începem filmările pentru seria de documentare televizate „Înțelepții ceaiului din sudul Chinei", având la bază romanul meu, iar eu, fiind scenaristă, am introdus o scenă specială în care Wu Juenong, aflat în Japonia, intră în conflict fizic cu un localnic din pricina ceaiului. Știu că în viața reală, Wu Juenong era înalt, avea un trup atletic și viguros, de aceea am inventat scena în care îl învinețește pe acel japonez care insultase China. Păcat că regizorul a renunțat la scenă, altfel, pe micile ecrane ar fi prins contur alura eroică a înțeleptului ceaiului din epoca modernă.

În anul 1995, am început să public o serie de eseuri cu tema „Iubitorii de ceai". Când am ajuns să scriu despre Wu Juenong, am hotărât să îi citesc din nou lucrările științifice. Era miezul nopții și aveam sub ochi finalul „Planului de reformă a ceaiului chinezesc" când, dintr-odată, am realizat cu uimire că rândurile care îi aparțineau și pe care le învățasem pe de rost proveneau, de fapt, din această lucrare importantă, scrisă de Wu Juenong pe când avea 20 de ani.

La mai bine de jumătate de secol după, oare de ce s-a gândit Wu Juenong să folosească acel pasaj pentru a stimula generațiile viitoare? În noaptea aceea

târzie, mi-am amintit că la Muzeul Ceaiului, în sala dedicată istoriei plantei, ultimul tablou expus conține patru caractere: „Dați torța mai departe". Între mine și domnul Wu Juenong nu este oare tot o astfel de relație, de transmitere a torței din generație în generație? Muzeul Național al Ceaiului a fost fondat la inițiativa lui Wu Juenong, când acesta împlinea 90 de ani, iar eu am fost transferată aici în perioada pregătirilor pentru deschiderea instituției. Slujba m-a adus în mijlocul universului marelui înțelept, iar între mine și ceai s-a creat o legătură intensă, care m-a determinat să aleg ca subiect al creațiilor mele literare oamenii pasionați de ceai.

Peste ani, am simțit cumva că legătura cu Wu Juenong, acest înțelept al ceaiului din epoca modernă, nu a luat sfârșit odată cu plecarea mea de la muzeu și întoarcerea la literatură, ci dimpotrivă, cariera mea în acest domeniu a continuat.

Așa am ajuns la momentul în care am scris *Viața lui Wu Juenong, înțeleptul ceaiului*. În timpul alcătuirii acestei biografii, am aflat lucruri noi despre Wu Juenong și am redescoperit cultura fermecătoare a Chinei. Este întocmai precum scria Liu Xiuming în lucrarea sa, *Oamenii ceaiului, caracterul ceaiului și caracterul omului*: „Asemenea oamenilor, învățații își duc la bună îndeplinire studiul prin puterea caracterului lor nobil. Studiul lor este precum înfăptuirea independenței și a eliberării poporului chinez".[1]

Pe măsură ce scriam cartea de față, unele cunoștințele au căpătat o semnificație și mai profundă. Una dintre ele este motivul pentru care Wu Juenong și-a atras stima profundă a cercetătorilor contemporani. Marea diferență dintre Wu Juenong și mulți specialiști din domeniul științelor naturii este că, simultan cu începerea studierii ceaiului, acesta a intrat și în rândul sociologilor. Domnia Sa a armonizat perfect științele sociale cu științele naturale și, cu un deosebit talent, a creat soluții practice, dedicându-se total operei ceaiului chinezesc. Rezultatele sale obținute prin muncă asiduă și efort susținut nu pot fi egalate cu ușurință de un specialist care studiază doar domeniul biologiei. Am ajuns la această concluzie studiind de-a lungul anilor *Cartea sacră a ceaiului revizuită*. Această lucrare redă, într-un mod complex, chintesența teoriilor lui Wu Juenong. Este o monografie care înglobează atât de multe informații din domeniul cultural, literar, legate de obiceiurile populare, politică, economie, cunoștințe despre botanică, fiziologie, farmaceutică, știința ceaiului, încât unui specialist care a studiat doar ceaiul i-ar fi fost imposibil să atingă un asemenea nivel, o asemenea complexitate și profunzime. Această creație merită pe deplin să fie numită o lucrare monumentală, amplă și impresionantă. Am mai realizat ceva, și anume că Wu Juenong avea un deosebit talent literar,

---

[1] Se referă la sfârșitul domniei partidului Kuomintang în China continentală, în 1949.



Muzeul Național al Ceaiului, înființat la inițiativa lui Wu Juenong.

impresionant chiar și pentru un scriitor de profesie ca mine. La drept vorbind, dacă la vremea aceea ar fi renunțat la studiul ceaiului și și-ar fi câștigat pâinea doar din vânzarea cărților scrise de el, în ziua de astăzi ar fi fost un gigant al acestei bresle.

Știm cu toții că modul de dezvoltare a carierei academicienilor urmează întotdeauna următorul drum: mai întâi își aleg o disciplină ca specializare principală, se dedică acesteia, iar după ce obțin anumite rezultate, când devin cunoscuți în rândul societății, încep să își asume unele responsabilități sociale și să se adreseze societății din postura de intelectual. Există și cazuri diferite, când, la tinerețe, academicienii se implică în politica practică, iar mai apoi se întorc către studiul teoretic, devenind astfel maeștri.

Wu Juenong a fost un intelectual, care de la bun început, a luptat cu două arme în același timp, iar cele două domenii studiate nu numai că nu au făcut notă discordantă, ci s-au întrepătruns, s-au completat și s-au dezvoltat, ajungând în vârf în același timp. Este un fenomen foarte rar, ce merită analizat cu seriozitate de generația noastră.

Pe măsură ce lucram la această carte, am realizat că personalitatea lui Wu Juenong rezonează cu spiritul ceaiului. Wu Juenong este, fără doar și poate, un patriot, însă spiritul și caracterul său moral conțin și moștenirea culturii confucianiste, și valorile filozofiei școlii din estul Zhejiangului, care punea preț atât pe integritate și profit, cât și pe agricultură și comerț. Școala din estul

provinciei Zhejiang a avut un rol semnificativ în istoria practicii filozofiei chineze. Datorită lui Huang Zhongxi, teoretician politic și filozof de la sfârșitul dinastiei Ming, născut în Shangyu, cultura tradițională a provinciei Zhejiang a pus preț pe cunoașterea urmată de punerea în practică și crearea profitului. Wu Juenong a fost profund influențat de această filozofie, astfel că patriotismul lui nu a fost acela clișeistic din manuale sau cel artificial din laboratoare. Patriotismul domnului Wu se reflectă în fiecare frunză de ceai și a pătruns în sufletul fiecărui învățat al ceaiului.

Wu Juenong a fost un om cu un suflet mare, iubitor, dar și cu mari aspirații, a fost cu adevărat un geniu trimis de divinitate industriei ceaiului chinezesc. Fără această dragoste ar fi fost imposibil ca, în timpul Războiului de Rezistență împotriva Japoniei, producția și vânzarea ceaiului chinezesc să atingă noi culmi, în loc să fie reduse la zero; în lipsa acestei iubiri i-ar fi fost imposibil să dezvolte atâtea discipline noi ale ceaiului, precum educația în domeniul științei ceaiului, tehnologia ceaiului, vânzarea ceaiului, testarea locului de origine a ceaiului, studiul culturii ceaiului etc. Istoria Chinei a cunoscut numeroși iubitori ai ceaiului, însă există oare printre aceștia cineva care să fi integrat atât de inspirat pasiunea pentru ceai, patriotismul și dragostea pentru națiunea chineză, să se lupte pentru ele, să depună eforturi supraomenești, să se lovească de eșec după eșec și înfrângere după înfrângere, până când a întrezărit o rază de speranță? Cred că Wu Juenong a fost primul dintre înțelepții ceaiului din zilele noastre!

Cu cât îl înțeleg mai bine pe Wu, cu atât mă înclin și mai mult în fața caracterului său. Însă, pe lângă admirație și respect, mă încearcă și un sentiment de tristețe. Deși niciodată nu am găsit în materialele despre el vreo urmă a suferinței și a dezamăgirii specifice eroului care nu a putut să-și servească țara, experiențele prin care a trecut mi-au dat impresia că s-a luptat cu un sentiment de neputință. Wu Juenong și-a petrecut tinerețea în cea mai tulbure epocă a Chinei. Atunci când s-a hotărât să-și ajute patria prin salvarea industriei ceaiului, îi era imposibil să-și îndeplinească propriile aspirații. Perioada cea mai intensă din întreaga sa viață au fost acei șase, șapte ani petrecuți la Direcția de inspecție a mărfurilor din Shanghai. La bătrânețe își amintea des de acele vremuri ca fiind cele mai fericite care îi fusese dat să le trăiască. Wu Juenong nu era membru al niciunei grupări politice, nu avea o familie înstărită sau influentă, era un intelectual ce provenea din zona rurală, lipsit de posibilitatea de a-și împlini aspirațiile cu adevărat, și care era deseori dat la o parte și ignorat. Un exemplu grăitor este faptul că, deși Compania Chineză a Ceaiului a fost fondată la inițiativa și sub oblăduirea sa, controlul efectiv asupra acesteia nu era deținut de Wu, ci de persoane care nu se pricepeau la ceai. Pentru



Wu Juenong, la bătrânețe.

a susține lupta de rezistență împotriva Japoniei, domnul Wu a înființat în Hong Kong compania Fuhua (China cea Bogată), care, în final, a ajuns să fie manipulată de persoane influente. Acesta a înființat, de asemenea, și Departamentul de studiu al ceaiului din cadrul Facultății de Agronomie de la Universitatea Fudan. Deși era șef de catedră, a fost dat la o parte de forțele de dreapta din cadrul instituției. Ba chiar a fost și suspectat de autoritățile Kuomindangului și transferat la centrul de cercetare științifică a ceaiului din munții Wuyi. Când China a ieșit victorioasă din Războiul de Rezistență, centrul de studii unde se obținuseră rezultate deosebite a fost desființat, iar domnul Wu și-a pierdut locul de muncă.

În primii ani ai Republicii Populare Chineze, Wu Juenong a simțit că revitalizarea ceaiului chinezesc începuse deja, iar prin munca sa din acei ani, putem spune că a pus bazele industriei chineze a ceaiului. Însă tocmai când se afla la apogeul carierei sale, când iubitul său ceai chinezesc apucase pe un făgaș al dezvoltării, în mod surprinzător, a demisionat din postul de director general al Companiei Ceaiului. Am intervievat numeroase persoane, însă nimeni nu a putut spune clar care a fost motivul acestui gest. Din ce motiv ar fi putut un om care prețuia ceaiul ca pe propria viață să se rupă de el în felul acesta?

În anul 1965, a încetat să mai fie ministru adjunct al Ministerului Agriculturii, iar de atunci, când se preocupa în mod indirect de chestiuni legate de ceai, era suspectat că urmărește să își recapete funcția. Ca să avansezi, întotdeauna te vei lovi de diverse obstacole. Au fost atâția intelectuali care, sub influența extremei stânga de la acea vreme, nu au putut să-și urmeze aspirațiile!

Domnul Wu Juenong a avut norocul să poată trăi și în epoca reformei și a deschiderii către exterior. În ultimii zece ani ai vieții sale, în perioada care a urmat după ce a împlinit 80 de ani, venerabilul înțelept a înflorit precum arborele de ceai înmiresmat. Două evenimente deosebit de importante legate de ceai au avut loc în acest deceniu. Unul dintre ele este înființarea Muzeului Național al Ceaiului la inițiativa sa, iar altul este publicarea lucrării *Cartea sacră a ceaiului revizuită*, al cărei redactor-șef a fost chiar el. Apusul vieții sale a fost atât de glorios, împlinirile de la bătrânețe au fost atât de bogate!

Toate acestea sunt greu de realizat și de oameni aflați în floarea vârstei, însă nu oricine poate atinge asemenea performanțe cu ultimele puteri. De când a fost deschis în 1991, Muzeul Național al Ceaiului a devenit un loc unde sunt păstrate relicve culturale ale ceaiului, o importantă platformă pentru cercetarea și promovarea culturii ceaiului, dar și o importantă bază pentru educația morală a tinerilor. În prezent, acesta este singurul muzeu național din China dedicat ceaiului.

Sper ca toți chinezii care îndrăgesc băutura despre care am povestit în paginile cărții de față să-și amintească de numele lui Wu Juenong și, de fiecare dată când țin în mână o ceașcă de ceai, să îndrepte un gând pios către acest înțelept modern.

CAPITOLUL 22

CURCUBEUL CEAIURILOR

Fermecătoarea varietate de ceaiuri

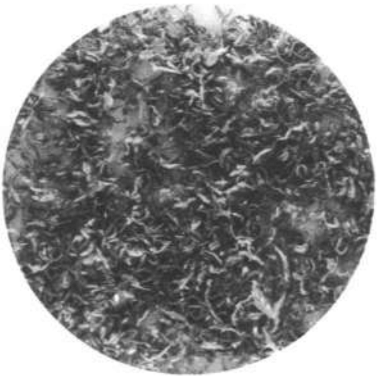
Acum, când povestea noastră a ajuns la final, cunoaștem deja istoria și evoluția ceaiului. Pornind de la planta aflată în mediul său natural, am descoperit cea mai încântătoare și profundă cultură.

După ce am povestit fel și fel de lucruri despre ceai, aș vrea să ne reîntoarcem la frunza arborelui. Este știut deja că ceaiul poate fi împărțit în diverse tipuri, care, la rândul lor, sunt foarte variate.

Ceaiul poate fi clasificat în funcție de forma arborelui. Arborele pitic este înalt de circa un metru, iar arborele gigant are o înălțime de peste 10 metri. Potrivit formei frunzelor, există arbori de ceai cu frunza mare, care poate ajunge și până la 30 de centimetri, sau arbori de ceai cu frunzele mici, care nu depășesc doi centimetri. În plus, sunt frunze de ceai a căror formă aduce cu cea a semințelor de floarea-soarelui sau cu cea a fructului de moșmon japonez. Mai sunt și frunze de ceai care seamănă cu frunzele de mandarin, de lămâi mâna lui Buddha, de bambus, de trestie etc.

În funcție de aspectul mugurilor, ceaiul se împarte în: ceai cu muguri de culoare violet, ceai cu mugurași a căror inimă este roșie, de soiul „inimă roșie", ceai cu muguri de culoare purpurie sau verde smarald, numiți „inimă de jad". În funcție de caracteristicile mugurilor, există ceai cu „perișori albi", sau „ceaiul Fire albe", soiuri cărora le dau mugurii devreme, numite și „Mugurași de dimineață", „Mugurașii galbeni din zori" sau „Acele albe timpurii", precum și soiuri care înmuguresc mai târziu. Acestea din urmă au chiar nume poetice precum „Ceaiul din vis" sau „Primăvara necunoscută", iar în popor sunt denumite „Ceaiul surdului".

Ceaiurile sunt împărțite și în funcție de forma ramurilor copacului: „ramuri de viță-de-vie", adică încolăcite precum ale viței-de-vie, cu forme bizare, încovoiate, sau cu ramurile în formă de litera „s".



Ceai biluochun.



Ceaiul Longjing de la Lacul de Vest.

Un alt criteriu de clasificare a soiurilor de ceai este parfumul. Există ceaiul „Soiul narcisei", care are parfum de narcisă, „Soiul scorțișoară", cu parfum de scorțișoară, sau „Soiul sâmbure de caisă", ce miroase bineînțeles a sâmburi de caisă.

Există atâtea tipuri de ceai, încât circulă chiar și o vorbă în lumea cunoscătorilor ceaiului: „Poți studia ceaiul toată viața, dar niciodată nu vei cunoaște toate denumirile".

Dar câte varietăți renumite de ceai chinezesc există până la urmă? Dintre cele care sunt cunoscute în China și în întreaga lume, sunt aproximativ o sută, fiecare are istoria sa și a cunoscut perioade de apogeu și de uitare. Unele dintre ele s-au pierdut și au fost redescoperite în zilele noastre, prin săpături arheologice, altele nu au existat în trecut, ci sunt nou inventate.

Ceaiurile renumite au o încântătoare varietate de forme, unele sunt fine și subțiri precum limba unei rândunici, altele au boboci precum gura unei ciori. Mai sunt unele drepte precum acele pinului, altele sunt încolăcite, în formă de spirală, sau perfect rotunde ca niște perle prețioase, ori acoperite cu un puf argintiu, unele sunt comprimate precum cărămizile, iar altele sunt fărâmițate, precum firimiturile. Prieteni din alte țări mi-au spus că, în străinătate, se bea în principal ceai roșu și ceai oolong, iar cel verde nu este foarte îndrăgit. În realitate, ceaiul roșu este un tip de ceai apărut în epoca modernă, așadar cu o istorie mai scurtă decât cea a ceaiului verde. Sortimentele de ceai chinezesc sunt deosebit de bogate, însă dacă judecăm din perspectiva tipurilor comerciale, ceaiul chinezesc poate fi împărțit în șase mari categorii, după cum urmează.

Ceaiul verde: Ceaiul verde este ceaiul nefermentat și, după cum sugerează și numele, este de culoare verde. Acesta are diferite forme: „Ceaiul-sprânceană", care poate fi asemănat cu niște sprâncene, ceaiul în formă de perlă sau cel subțire și fin, cu mugurașii acoperiți din ambele părți de două frunze, ce seamănă cu ciocul unei păsări din care se ivește limba, numit „Limba

rândunicii". Altele par a fi un steag cu un boboc în formă de stemă, altele sunt turtite, cum ar fi renumitul ceai Longjing, despre care circulă legenda că a fost cules chiar de împăratul Qianlong, care a pus apoi frunzele într-o carte, presându-le, gest pe care, mai apoi, l-au imitat și cultivatorii de ceai. Mai sunt alte tipuri, răsucite precum o spirală, cum ar fi ceaiul biluochun, sau unele ce seamănă cu niște semințe, de exemplu ceaiul guapian din Lu`An, provincia Anhui. Altele sunt presate într-o turtiță rotundă, mare, cu decorațiuni, și se numesc Bujorul verde. Sunt nenumărate feluri de ceaiuri renumite, toate au nume minunate, care, de cele mai multe ori, sunt legate de legende mitologice sau de numele unor munți și ape.

Diversele varietăți de ceai verde sunt procesate în moduri unice, de unde rezultă diferențele subtile de aromă. De exemplu, ceaiul Longjing miroase a soia zemoasă, ceaiul biluochun are miros de fructe și semințe, ceaiul hui-ming miroase a polen, ceaiul houkui are parfum de orhidee. Doar specialiș-tii sau persoanele deosebit de sensibile, care s-au antrenat, pot diferenția aceste arome. Infuzia de ceai verde este limpede, clară, frunzele sunt viu colorate și, după ce termini de băut, ți-e mai mare mila să vezi frunzele acelea zăcând pe fundul paharului. La începutul dinastiei Qing trăia un poet pe nume Du Jun, care era un împătimit al ceaiului. De fiecare dată când termina de băut, acesta aduna frunzele rămase în pahar și le punea la uscat. La sfârșitul fiecărui an, îngropa toate frunzele într-un loc anume pe care îl numea „mormântul ceaiului". Ba chiar a și scris „Inscripție de la mormântul ceaiului":

> Pentru mine, ceaiul este parte din viața mea. Așa cum un an are și vară, și iarnă, și viața este plină de suișuri și coborâșuri. Este firesc ca, uneori, lucrurile să meargă lin, iar alteori să ne fie greu, însă orice schimbări ar fi în viața mea, dragostea pentru ceai nu va pieri niciodată. Prepar ceaiul cu cea mai bună apă vie, din izvoare proaspete, și nu mă pot lipsi de el. Jumătate din paralele mele le cheltui pe ceai, aș putea îndura foamea, dar nu m-aș putea lipsi de ceai.

Numeroși scriitori și oameni de cultură preferă ceaiul verde. Lu Yu a numit ceaiul verde „băutura ușoară", iar contemporanii lui glumeau pe tema aceasta, numindu-i pe cei care beau ceai verde drept „clasa socială verde". Într-o oare-care măsură, amintita categorie socială era una nobilă, fiindcă cele mai renu-mite tipuri de ceai sunt cele din categoria ceaiului verde. Acesta este deci mai prețios, iar cei care savurează astfel de ceaiuri sunt cei care au o înaltă capa-citate de apreciere estetică. Temperamentul chinezilor se potrivește cu spiritul acestui tip de ceai. Nu este de mirare deci că mulți chinezi preferă ceaiul verde. Mă gândesc deseori că dacă, într-o bună zi, europenii ar ajunge să aprecieze ceaiul verde la fel de mult precum poporul chinez, atunci am putea spune că



Medalia pe care ceaiul negru keemun a obținut-o
la Expoziția Internațională Panama-Pacific.





Tichete de ceai keemun de la centrele de ceai din timpul dinastiilor Ming și Qin.

cele două culturi, cea occidentală și cea orientală, s-au armonizat cu adevărat pe tărâmul culturii ceaiului.

Ceaiul roșu[1]: Bineînțeles, ceaiul roșu este roșu, după cum indică și numele. Este un ceai trecut printr-un proces de fermentare completă. Ceaiul roșu se împarte în general în trei categorii: ceaiul roșu kung-fu, ceaiul roșu fărâmițat și ceaiul souchong. Dintre ceaiurile roșii tradiționale, cel mai renumit este keemun, produs în Qimen, provincia Anhui. Acesta este unul dintre ceaiurile roșii prețioase, îndrăgit de sute de ani, care se remarcă prin aroma pătrunzătoare, de orhidee, și prin aspectul său. Gustul său a fost asemănat de iubitorii de ceai din China și de peste hotare cu gustul de zahăr sau de măr, iar pe piața internațională este numit „aroma Qimen", fiind un nume cunoscut de toți

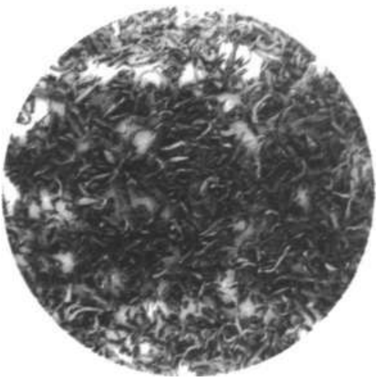
[1] Ceaiul roșu la care face referire autoarea este cunoscut drept occidentali drept ceai negru (n. red.).

străinii. Alte soiuri de ceai autentice sunt ceaiul din munții Zhengshan, ceaiul Yinghong, ceaiul dianhong[1], toate acestea fiind soiuri superioare. În ultimii ani, în lumea ceaiului, „Sprânceana armăsarului de aur", un nou tip de ceai, a devenit imaginea modernă a ceaiul roșu. Toți cei care îndrăgesc ceaiul cunosc această varietate.

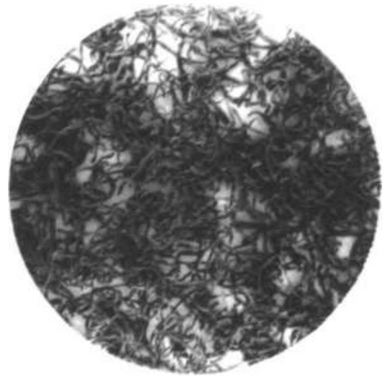
Dar cum se transformă ceaiul verde în ceai roșu? Se spune că a fost o descoperire întâmplătoare din epoca modernă. Povestea începe cu soiul de ceai souchong de pe muntele Zhengshan, foarte îndrăgit de englezi. Acesta este un ceai afumat, produs pentru prima dată în timpul dinastiei Ming, în satul Tongmu, în regiunea montană Wuyi, din provincia Fujian, și este numit strămoșul ceaiului roșu. La vremea aceea, locuitorii provinciei Fujian, ca și locuitorii altor regiuni, încă încercau să imite ceaiul verde din provincia Anhui, iar un eveniment întâmplător a schimbat întregul curs al istoriei. În timpul recoltei ceaiului, un batalion a trecut prin satul Tongmu, unde a staționat forțat, punând pe fugă toți sătenii. Seara, soldații dormeau pe sacii de pânză umpluți cu ceai verde, care răspândeau o mireasmă parfumată. După ce militarii au părăsit satul, iar stăpânul plantației s-a întors acasă, acesta a observat că frunzele de ceai din saci fermentaseră, dar nu s-a îndurat să le arunce. Sătenii nu au avut de ales decât să frece frunzele de ceai și să le usuce la foc făcut cu ramuri de pin, motiv pentru care acestea au căpătat o culoare întunecată. Mai apoi, oamenii au mers tocmai până în satul învecinat, la 45 de kilometri depărtare, în Xingcun, pentru a vinde ceaiul la piață pe un preț de nimic. În mod surprinzător, în anul următor, au venit mușterii special pentru a cumpăra și a comanda acest ceai „eșuat", la preț dublu sau chiar triplu. Astfel, fără să vrea, locuitorii satului Tongmu au creat ceaiul roșu. Străinii îl îndrăgesc și îl cumpără în cantități mari, iar chinezii au descoperit că acesta încălzește stomacul, de aceea unii bătrâni beau iarna ceai roșu și vara ceai verde sau pe timpul zilei beau ceai verde, iar seara ceai roșu.

În ziua de astăzi, ceaiul roșu a devenit tipul produs în cele mai mari cantități. Peste 80% din piața ceaiului este ocupată de ceaiul roșu. Este un ceai complet fermentat, are un termen de valabilitate îndelungat, ba chiar unii cred că, în timp, aroma sa devine mai dulce și mai bogată. Infuzia de ceai roșu are o culoare vie și strălucitoare și seamănă perfect cu vinul care le place atât de mult occidentalilor. Ceaiul roșu se potrivește cu o gamă variată de arome. În acesta se pot adăuga zahăr, lămâie, lapte, scorțișoară, flori de trandafir, ba chiar și dulcețuri de fructe sau chiar gheață ori alcool. Orice am adăuga în el, ceaiul roșu are un gust minunat. Tradiția ceaiului chinezesc verde s-a îmbarcat într-o nouă călătorie odată cu apariția ceaiului roșu, dând naștere unor

[1] Ceai roșu din provincia Yunnan.



Ceai roșu dianhong.



Ceai souchong din muntele Zheng.

fascinante povești, iar tehnicile de plantare și procesare a ceaiului roșu au devenit o comoară de preț pentru botaniștii și comercianții occidentali.

Ceaiul oolong[1]: Ceaiul oolong este deosebit de parfumat. Este un ceai semifermentat, cultivat în provinciile Fujian, Guangdong și în Taiwan. Ne putem da seama de vastitatea regiunilor de cultivare chiar din tehnicile de plantare ale acestuia. Ceaiul oolong se găsește între cele două extreme: cel nefermentat verde și cel roșu complet fermentat. Este în proporție de 30% roșu și 70% verde și are frunza verde cu margini roșii. Ceaiul oolong este ceaiul căii de mijloc[2] din cultura tradițională chineză, ce cuprinde cele două culori: verde și roșu. Acesta este un ceai viu, deoarece „calea de mijloc" întruchipează serenitatea și în același timp vitalitatea ce pot fi simțite, dar nu exprimate în cuvinte.

Oamenilor din Orient le place ceaiul oolong și nu puține sunt vedetele care îi fac publicitate, spunând că, datorită lui, sunt atât de suple, ceea ce a dus la frenezia dietelor cu acest tip de ceai.

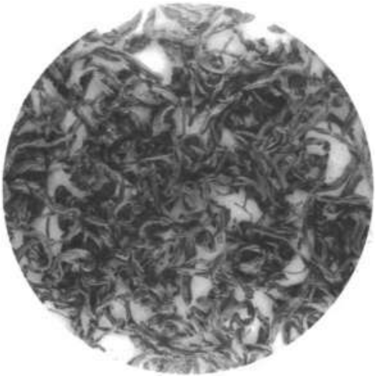
Ceaiul oolong poate fi infuzat prin metoda kung-fu, care este o metodă foarte sofisticată de consumare a ceaiului. Dintre celebrele tipuri de ceai oolong din zilele noastre, aș vrea să amintesc: ceaiul hongpao[3], ceaiul tieguanyin[4] și ceaiul oolong din vârful munților Dongding. „Ceaiul zeiței Guanyin din Anxi", unul dintre renumitele ceaiuri oolong, este produs în provincia Fujian, iar într-un an sunt patru sezoane de recoltare, și anume ceaiul de primăvară, ceaiul de început de vară, ceaiul din arșița verii și ceaiul de toamnă. Acest soi de ceai are un gust unic, frunzele care rămân în urma infuzării sunt

[1] În traducere ad litteram: „ceaiul dragonului negru".

[2] *Aurea mediocritas.*

[3] În traducere ad litteram: „ceaiul roba roșie."

[4] „Ceaiul zeiței Guanyin"



Ceaiul „Roba roșie"



Ceai oolong de pe vârful Dong.

cărnoase și moi, strălucitoare, frunzele naturale sunt verzi în mijloc și roșii pe margini, iar infuzia este aurie, cu o aromă dulce stăruitoare. Chiar și infuzat de șapte ori, acest ceai nu-și pierde din savoare.

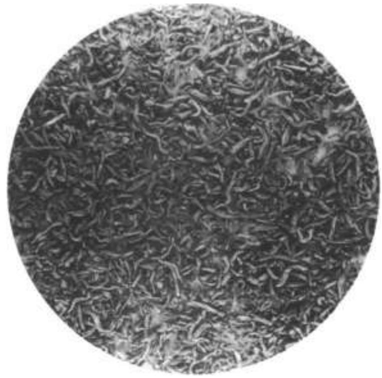
Există nenumărate povești despre ceaiul hongpao din munții Wuyi. Începând cu secolul al XVIII-lea, acest soi aproape că a devenit sinonim cu ceaiul prețios, vândut în străinătate. Pentru o perioadă îndelungată, Europa de Vest a numit ceaiul chinezesc ceai Wuyi. În anul 1908, ceaiul din acești munți era în perioada sa de aur, producția anuală fiind de peste 250 000 de kilograme pe an, cele mai căutate fiind soiurile hongpao, tieluohan, ceaiul baijiguan[1], „Vulturul din văzduh", „Țestoasa de aur", care au contribuit la renumele glorios al ceaiului chinezesc.

În prezent, sortimentul de ceai hongpao din Wuyi are un statut cu totul special. Ceaiul acesta provine din arbori vechi de 350–360 de ani! Din câte se pare, în munții Wuyi, lângă stânca Tianxin, au mai rămas doar șase astfel de arbori. Despre numele ceaiului hongpao (roba roșie) circulă nenumărate legende mistice. În tradiția chineză, de-a lungul vieții, omul două mari evenimente fericite: noaptea nunții și reușita printre primii candidați la examenele imperiale. Ceaiul „Roba roșie" a fost un mic ajutor al celui mai greu de obținut triumf, reușita la examenele imperiale. Se spune odată că era un cărturar care gonea către capitală pentru a participa la examenul imperial, însă a căzut bolnav și abia a ajuns la un templu din munții Wuyi. Acolo, călugării i-au dat să bea ceai „Roba roșie". Cărturarul și-a revenit ca prin minune și a obținut primul loc la examenele imperiale. Mai târziu s-a întors la templu, unde a acoperit arborele de ceai cu o haină roșie, pentru a-și arăta mulțumirea față de călugări.

[1] „Ceaiul creasta cocoșului alb".



Ceai „Ace de argint" din muntele Jun.



Ceai vărsat Pu'erh.

De atunci înainte, ceaiul infuzat cu frunze de la acest arbore s-a numit „Roba roșie". Pentru a proteja arborele miraculos, în prima jumătate a secolului al XX-lea a fost desemnată o mică trupă de soldați care să-l păzească. Acum, arborele este protejat și păzit de o familie de țărani.

Ceaiul oolong Dongding a fost numit „sfântul ceaiurilor din Taiwan". Acesta este cultivat în satul Lugu, regiunea Nantou, din Taiwan, și poartă numele muntelui Dongding. Face parte din categoria de ceai oolong și este un ceai ușor, semifermentat. Varietatea Dongding este una superioară, deosebită și rară, ce ocupă o poziție fruntașă pe piața ceaiurilor din Taiwan. Cele mai bune ceaiuri Dongding au o culoare pronunțată verde-închis și au niște puncte alb-cenușii, ca acelea de pe pielea broaștelor, frunzele sunt spiralate, iar ceaiul uscat are un parfum intens. După infuzare, zeama capătă un gălbui spre portocaliu, are un parfum delicat, dar distinct, de floare de *Osmanthus*, iar gustul ceaiului este dulce, bogat, lăsând în urmă o dulceață care stăruie.

Ceaiul alb: Pentru ceaiul alb se aleg doar mugurii de ceai cu perișori albi. Culoarea acestui ceai este argintie. Este un ceai prețios, scump și rar, din categoria ceaiurilor istorice celebre, care a purtat diferite denumiri grațioase: „Dragonul de bun augur din norișorii aducători de noroc", „Dragonul ce a învins zăpada", „Mugurașii din zăpadă". Ceaiul alb a fost ceaiul tribut pentru curtea imperială a dinastiei Song.

Este procesat printr-un meșteșug străvechi. Frunzele de ceai alb sunt prelucrate exclusiv prin uscarea la foc, astfel păstrându-se cea mai mare cantitate posibilă de nutrienți și valoarea medicinală a acestuia. Ceaiul alb este prima dintre cele șase mari categorii de ceai care a fost procesată. În Antichitate, mai exact în timpul dinastiei Zhou, oamenii utilizau tehnica „uscării la soare sau a uscării peste noapte", care este asemănătoare cu tehnica de obținere

a ceaiului alb din zilele noastre. Era o metodă prin care ceaiul era procesat foarte puțin, într-un mod simplu, iar frunzele obținute erau păstrate pentru a fi oferite drept ofrande strămoșilor, pentru a trata boli, pentru meditație în liniște, pentru savurarea ca atare sau alte posibile nevoi, de aceea a fost numit drept „străvechiul ceai alb".

Cel mai reprezentativ pentru ceaiul alb chinezesc este ceaiul Fuding, cultivat în provincia Fujian, în munții Tailao. Situați în sudul orașului Fuding, munții Tailao se ridică semeți deasupra țărmului Mării de Est. Trei laturi ale acestora se învecinează cu marea, iar în spate se întind alte culmi. La nord se află munții Yandang, la vest se văd în depărtare munții Wuyi, formând împreună un trio al rivalilor. Legenda spune că pe vremea împăratului legendar Yao, trăia aici o bătrână care cultiva orhidee. Înainte să întâlnească un călugăr taoist și să devină nemuritoare, i se spunea Măicuța Tai, iar mai apoi Bunica Tai, muntele Tailao fiind un loc sacru al taoismului. În Antichitate, nobilii, învățații, sihaștrii, maeștrii taoiști și budiști ridicați la rang de divinitate au avut o legătură specială cu ceaiul fiind maeștri ai preparării, aprecierii și consumării acestei băuturi. În munții sacri se găsesc întotdeauna lucruri divine. Un arbore de ceai alb secular de pe Munții Tailao a devenit arbore sfânt.

Astăzi, arborii de ceai alb de pe culmile Tailao au un nume minunat: „Mugurii verzi din zăpadă". Periodic, călugării din templul Norilor albi, situat în vârful muntelui, se îngrijesc de acești arbori, îndepărtând lichenii și insectele dăunătoare. Cum era de așteptat, copacii sunt înconjurați de numeroase mituri și legende, dintre care cea mai răspândită este cea în care se spune că zeița Tailao, din vremurile împăratului legendar Yao, a sădit arborele celest și i-a vindecat pe copii de pojar cu ajutorul ceaiului. Aceasta este o legendă ce a circulat mult în popor și care apare în numeroase cronici și însemnări. Deși nu se poate verifica anul exact al poveștii, ne poate confirma cel puțin două aspecte: în primul rând, faptul că plantarea ceaiului în munții Tailao are o istorie îndelungată, fapt ce poate fi dovedit și indirect, prin consultarea în paralel a altor surse istorice. În al doilea rând, încă de acum mult timp, oamenii au descoperit mare parte din efectele miraculoase medicinale și de conservare a sănătății pe care ceaiul alb din munții Tailao le posedă, punând astfel bazele uluitoarei sale popularități.

Odată cu apariția ceaiului verde și a altor soiuri, străvechiul ceai alb nu a mai fost băutura predominantă, ci încet, încet a dispărut de pe scena istoriei. Din fericire, localnicii, care trăiesc retrași pe culmi, au păstrat meșteșugul procesării acestui ceai secular și l-au transmis din generație în generație, timp de mii de ani. În primul an al domniei împăratului Jiaqing al dinastiei Qing, adică în 1796, comercianții din Fuding au observat potențialul comercial al ceaiului alb și au început să învețe de la locuitorii munților Tailao meșteșugul

preparării acestui ceai străvechi. Și în zilele noastre, în apropiere de peștera Hongxue[1], încă mai crește aici, cu tenacitate, strămoșul arborelui de ceai alb din Fuding, străvechiul arbore „Mugurii verzi din zăpadă". Descendenții acestuia au fost răspândiți în întreaga țară. Dacă veți ajunge vreodată la muntele Tailao, nu uitați să beți un pahar de ceai alb Fuding, crescut chiar aici, în inima muntelui, să-i admirați „gătelile de argint și straiele albe", să simțiți gustul pur și proaspăt al acestuia și să experimentați cultura munților Tailao, care s-a transmis din generație în generație timp de 3 000 de ani.

Ceaiul galben: Este un ceai ușor fermentat, procesat cu ajutorul unei tehnici speciale, prin care frunzele sunt îngălbenite, iar infuzia de ceai are o culoare aurie și un gust dulceag. În zilele noastre, foarte puțini oameni mai beau ceai galben, iar ceea ce e rar este și prețios. În prezent, ceaiul galben se cultivă în cantități mici în Sichuan, în munții Mengding, în Hunan, în apropiere de lacul Dongting și în provincia Anhui, pe muntele Dabie. Un alt tip de ceai galben, „Mugurași galbeni Mogan", este cultivat în munții Mogan, din provincia Huzhou. În Sichuan, la Ya'An, pe muntele Mengshan, se cultivă ceaiul galben Mengding, care este procesat într-un mod deosebit de sofisticat. Infuzia din acest ceai este gălbuie, are o aromă dulceagă bogată, dar delicată și este un ceai de calitate superioară. Tehnica de procesare este deosebit de complicată; doar maeștrii cu experiență pot stăpâni intensitatea focului necesară fiecărei operațiuni și doar o mică greșeală poate zădărnici totul, irosind astfel materie primă prețioasă. Din această cauză, din Antichitate și până în prezent, ceaiul galben a fost cultivat dintotdeauna în cantități mici, aproape necunoscute publicului larg. „Ace de argint", cultivat pe muntele Junshan, este un tip de ceai galben apărut în timpul dinastiei Tang, care a fost ales drept ceai-tribut pentru curtea imperială în vremea dinastiei Qing. Muntele Junshan se află în regiunea Yueyang, provincia Hunan, pe o insuliță aflată în mijlocul lacului Dongting. Ceaiul de aici se împarte în două categorii: „ace" și „lațe". Ceaiul „ace" seamănă cu o sabie, cu perișori albi ascuțiți, și, în trecut, a fost și el ales drept ceai tribut pentru curtea imperială. De aceea este numit în popor ceai „Ace pentru ofrandă". Ceaiul „Ace de argint" din munții Junshan are un parfum curat și puternic, un gust dulceag și pătrunzător, infuzia este galbenă și limpede precum cristalul, iar mugurii, ordonați și perfect egali, sunt tari și au mult puf. După turnarea apei fierbinți, frunzele se ridică la suprafața apei, ca mai apoi să se scufunde din nou încetișor, să se ridice și să cadă din nou, de trei ori, odată cu turnarea apei, formând un tablou încântător. Unii oameni spun că ceaiul Laojunmei băut de bunica Jia din *Visul din Pavilionul Roșu* este chiar ceaiul „Ace de argint" din munții Junshan.

[1] În traducere ad litteram: „Peștera Zăpada lebedei".

Ceaiul negru: Este un ceai postfermentat, iar frunzele folosite ca materie primă sunt de obicei inferioare, aspre. În funcție de locul de origine, există ceai negru din Hunan, străvechiul ceai negru din Hubei, ceai negru din zona de graniță a provinciei Sichuan, ceai negru Dian Gui etc. Majoritatea acestor tipuri de ceai sunt comprimate și realizate prin expunerea la aburi și presare. Ceaiul negru este cel mai vechi tip de ceai „turtiță". Ceaiurile presate pot fi comprimate sub formă de cărămidă, turtiță rotundă, boluri sau mingi, și sunt foarte rezistente la transportul pe distanțe lungi și la păstrarea îndelungată. Un astfel de ceai poate fi ținut ani la rând fără să își schimbe calitatea și fără să se strice. Minorităților din zonele de frontieră ale Chinei le place să bea ceai presat. Acesta este aspru, ușor de purtat la drum și ajută la digerarea mâncărurilor grase, fiind foarte potrivit pentru popoarele nomade de păstori. Ceaiul Pu'erh, care este acum popular în China aparține categoriei de ceai negru cultivat în provincia Yunnan.

Ceaiul Pu'erh poartă numele locului în care se afla centrul de vânzare, distribuție și transport a ceaiului din regiunea Pu'erh. Acesta se mai numește și ceai negru din Yunnan și are deja o istorie de 1 700 de ani. Ceaiul Pu'erh se găsește sub formă de ceai vrac sau ceai comprimat. Frunzele sunt tari și late, cu peri deși, și își pot păstra frăgezimea mult timp. Tehnica de procesare cuprinde opt operațiuni: coacerea frunzelor, prima răsucire, prima așezare în morman pentru fermentare, a doua răsucire, a doua așezare într-o grămadă pentru fermentare, după care urmează prima uscare, o nouă răsucire, urmată de uscarea la foc. Particularitățile acestei varietăți sunt că parfumul este unul intens, unic, specific arborilor de ceai cu frunza mare, care stăruie pentru mult timp; gustul este puternic, dens, chiar ușor pișcător; poate fi infuzat de mai multe ori și chiar și după 5–6 astfel de operațiuni își păstrează aroma; infuzia de ceai este limpede și tare, iar frunzele, mari și pline, au o culoare verde-gălbuie, cu punctișoare roșii și pufi deși.

A fost o perioadă când turtițele de ceai Pu'erh erau realizate astfel încât nu mai semănau cu ceaiul, ci păreau obiecte de muzeu. Acestea ajunseseră să se vândă la un preț incredibil de mare. În prezent, consumatorii au devenit cu mult mai raționali, însă ceaiul Pu'erh își păstrează imaginea impozantă de altădată și rămâne un ceai foarte îndrăgit.

În afară de aceste șase mari tipuri de ceai, este necesar să păstrez un loc în această prezentare și ceaiului floral.

Ceaiul floral: Ceaiul floral este obținut prin expunerea frunzelor de ceai la fumul bobocilor de flori parfumate. Ceaiul absoarbe ușor mirosurile și fiind expus florilor, se îmbogățește cu parfumul lor. Florile folosite sunt din cele parfumate: floare de *Osmanthus*, iasomie, trandafir, trandafir japonez, orhidee,

crizantemă, floare de prun, gardenie, etc. Ceaiul floral apăruse deja în timpul dinastiei Song, iar în scrierile din timpul dinastiei Ming existau deja consemnări despre el. Abia în ultimele două secole însă a fost produs cu adevărat în cantități mari. Cele mai renumite ceaiuri florale sunt cele din provinciile Suzhou, Hangzhou și Fujian. Este și un bine-cunoscut cântec din popor:

> Ce minunată floare de iasomnie,
> Ce minunată floare de iasomie!
> Întrece cu parfumul ei toate florile din grădină,
> Aș vrea să culeg una să mi-o pun în piept,
> Însă mi-e teamă că grădinarul mă va certa.

Ceaiul floral poartă cu el farmecul frumuseții peisajelor de la sud de fluviul Chang Jiang! Trebuie să fie atât de plăcut să bei o ceașcă de ceai de iasomie și să asculți acest cântec!

Ceaiul de iasomie se mai numește și „parfum de iasomie". Poetul Pablo Neruda, laureat al premiului Nobel pentru literatură, spunea: „Pot simți mirosul primăverii din ceaiul chinezesc floral". Ceaiul de iasomie este obținut prin amestecarea și expunerea la fum a frunzelor de ceai și a florilor proaspete de iasomie, proces în urma căruia frunzele de ceai absorb mireasma florilor, iar parfumul ceaiului se îmbină armonios cu cel de iasomie. Se spune că „nu mai este niciun ceai precum cel aromat cu iasomie, acesta este cel mai gustos din lume." La producerea ceaiului de iasomie se folosește o bază de ceai, numită „boboci de ceai". Se folosesc în general „bobocii" de ceai verde, și mai puțin cei de ceai roșu și ceai oolong.

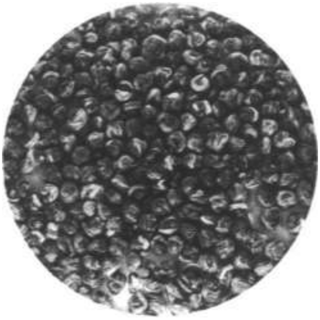
Procesul armonizării ceaiului cu florile parfumate este asemănător cu cel al uniunii dintre două ființe de sex opus. Potrivit specialiștilor, pentru a realiza ceaiul floral, frunzele de ceai trebuie să fie amestecate de șase ori cu cantitatea de flori pentru a obține rezultate dorite. Acei boboci de flori gata, gata să se deschidă sunt simbolul femeii neprihănite, pure. Ei își unesc destinul cu cel al ceaiului întocmai cum soția se dăruiește bărbatului în noaptea nunții. Mireasma bobocilor este absorbită de ceai, după care acele flori care au devenit livide sunt date prin ciur, apoi sunt adunate pe făraș și aruncate pe ușă afară. Urmează cea de-a două fecioară, și tot așa, de șase ori, încât poți face un mic munte cu florile date prin sită și disprețuite. Oamenii se bucură de aroma îmbietoare a ceaiului floral, însă puțini știu prin ce chinuri trec aceste flori pentru a încânta papilele gustative ale oamenilor.

Uneori, procesul de obținere a ceaiului floral nu este atât de complicat, însă este deosebit de fascinant. Scriitorul Shen Sanbai, care a trăit în timpul dinastiei Qing, consemna în *Cronica unei vieți de pribegie*:

> Vara, iubitorii de ceai învelesc frunzele ceaiului într-un tifon curat, și la miezul nopții, când petalele lotusului nu s-au strâns încă, pun ceaiul în inima



Turtiță de ceai Pu'erh.



Ceai de iasomie „Perla dragonului"

florii. Când petalele lotusului se strâng, aceștia îl leagă cu sfoară, iar a doua zi, când răsare soarele și petalele se deschid, frunzele de ceai au absorbit deja parfumul florilor de peste noapte, devenind ceai floral, încât mirosul de ceai și cel de lotus devin unul și același, nu se mai disting.

Urmând modelul „pe repede înainte" din domeniul alimentației, au apărut și ceaiurile instant, ceaiul îmbuteliat la sticlă sau la doză, ceaiul cu gheață etc. Aceste modalități rapide și simple de consumare a ceaiului, croite pe modelul alimentelor de tip fast food, răspund nevoilor și tendințelor societății contemporane de consum și au un gust bun, însă ne răpesc plăcerea și bucuria savurării ceaiului infuzat. Încă din Antichitate, filozofii chinezi considerau că orice progres aduce cu sine un regres, ceea ce numim astăzi dialectică. Însă oamenii adoptă neîncetat noi și noi modalități de consumare a ceaiului și creează varietăți surprinzătoare, îmbogățind astfel paleta curcubeului cu încântătoare culori.

EPILOG



Acum, când închei această colecție de însemnări succinte și ușor de înțeles, îmi apar din nou în minte frunzele de smarald cu margini zimțate.

În prezent, ceaiul este cultivat în peste 50 de țări din întreaga lume și consumat de două treimi din populația globului. Pentru poporul chinez, ceaiul înseamnă mult mai mult decât una dintre cele trei cele mai populare băuturi nealcoolice din lume (celelalte două fiind cafeaua și ciocolata). Datorită apropierii sale speciale față de omenire, mai ales datorită legăturii aparte, de nezdruncinat, cu poporul chinez, această licoare parfumată a devenit un simbol spiritual unic, deosebit de profund. Astfel, ceaiul este, pentru noi, material și spiritual deopotrivă și exprimă chintesența culturii poporului chinez. Procesul înțelegerii culturii ceaiului reprezintă, într-o anumită măsură, chiar procesul înțelegerii istoriei Chinei, a culturii și a mentalității poporului său.

Datorită abordării speciale de dezvoltare pe care China a adoptat-o în epoca modernă, pentru o perioadă, această cultură orientală antică a devenit și mai îndepărtată în ochii țărilor din întreaga lume, iar gândirea și metafizica acesteia s-au transformat în niște simboluri mistice, greu de descifrat. China contemporană este deja un stat care se îndreaptă către întreaga lume cu o atitudine deschisă. Misiunea înțelepților ceaiului a fost ca prin intermediul acestui vehicul simplu și natural să spună frumos povestea Chinei și să ajungă la un anumit nivel de armonie și dialog cultural. Pornind de la o ceașcă de ceai se poate descoperi specificul culturii chineze, entuziastă și pașnică, profundă, dar plină de simplitate, delicată și mândră, subtilă și directă. Încă de la începutul secolului al XVII-lea, frunzele de ceai chinezesc au început să fie răspândite în întreaga lume, iar odată cu ele a fost răspândită și povestea

impregnată în acestea. Cultura ceaiului chinezesc s-a integrat în cultura fiecărui popor din lume, dând naștere unei multitudini de obiceiuri, tradiții și simboluri legate de ceai, care au îmbogățit spiritual China și pe noi, iubitorii acestei licori.

În secolul al XXI-lea, ceaiul a devenit o băutură a întregii omeniri. Fie ca mireasma ceaiului să ne bucure pe toți!

CUPRINS

Pentru comenzi și informații, contactați:
GRUPUL EDITORIAL CORINT
Departamentul de Vânzări
Str. Mihai Eminescu nr. 54A, sector 1, București, cod poștal 010517
Tel./Fax: 021.319.47.97; 021.319.48.20
Depozit
Calea Plevnei nr. 145, sector 6, București, cod poștal 060012
Tel.: 021.310.15.30
E-mail: vanzari@edituracorint.ro
Magazin virtual: www.edituracorint.ro

ISBN: 978-606-793-372-7
9 786067 933727

Format: 16/70x100;
Coli tipo: 15

Tiparul executat la:
MONITORUL OFICIAL R.A.



WANG XUFENG este una dintre cele mai iubite scriitoare din China și, totodată, o expertă în istoria ceaiului. S-a născut în provincia Zhejiang în 1955 și este absolventă a Facultății de Istorie din cadrul Universității Hangzhou. În prezent, este cercetător la Muzeul Național al Ceaiului și vicepreședinte al Asociației Scriitorilor din Zhejiang. De asemenea, este întemeietoarea Catedrei de cultura ceaiului din cadrul Universității de Agricultură și Silvicultură din Zhejiang, singura instituție de învățământ superior din lume care oferă posibilitatea de a studia temeinic și riguros istoria și evoluția ceaiului. Cea mai cunoscută operă a sa este *Trilogia ceaiului*, pentru care a fost recompensată, în anul 2000, cu unul dintre cele mai importante premii literare oferite de Asociația Scriitorilor din China.

B & R Book Program

Zhejiang Photographic Press

Povestea ceaiului

Expertă în istoria ceaiului, Wang Xufeng invită cititorul într-o captivantă călătorie de suflet în istoria celei mai iubite băuturi din lume. Autoarea împletește iscusit mituri, legende, tradiții, povești de dragoste, dar și episoade pline de cruzime cu informații privind soiurile de ceai, metodele de cules și procesare, ustensilele și vasele folosite la prepararea savuroasei licori. De asemenea, Wang Xufeng dedică rânduri pline de căldură și sensibilitate marilor personalități care au schimbat pentru totdeauna destinul plantei cu frunze veșnic verzi și strălucitoare. Legendarul Shen nong, maestrul Lu Yu, supranumit înțeleptul ceaiului, pictorul Yan Liben, cărturarul român Nicolae Milescu Spătarul, prințesa portugheză Ecaterina de Braganza, împăratul Zhao Ji, poetul Su Dongpo sunt doar câțiva dintre cei cărora ceaiul le datorează astăzi celebritatea. Bogată în informații inedite și minunat ilustrată, lucrarea este ghidul ideal pentru toți cei care îndrăgesc ceaiul și doresc să afle mai multe despre fascinanta sa istorie.

Partener media

rfi ROMÂNIA

FRANCE MÉDIAS MONDE

Carte recomandată de

DEMMERS TEEHAUS

ISBN: 978-606-793-372-7

9 786067 933727

www.edituracorint.ro